

Жан-Пьер Девигон

# Как украшать блюда



Жан-Пьер Девигон

# КАК УКРАШАТЬ БЛЮДА



ИЗДАТЕЛЬСТВО

Москва, 1998

# ОГЛАВЛЕНИЕ



Предисловие .....	7
Введение .....	9
Кухонные инструменты .....	9
Правила, которые необходимо соблюдать .....	10
Используемые продукты .....	10
Сочетание вкуса и цвета .....	11
Закуски .....	12
Рыба .....	40
Мясо и птица .....	62
Гарниры .....	82
Холодные закуски и простые украшения .....	96
Десерт .....	120
Складывание льняных салфеток .....	132
Алфавитный указатель .....	143





# ПРЕДИСЛОВИЕ

**Ф**ранцузские кулинары утверждают: вид красиво оформленных, вызывающих аппетит блюд доставляет не меньше удовольствия, чем вкус самих кушаний. Может быть, поэтому у французской кухни так много почитателей во всем мире.

Блюда, приготовленные для членов семьи или для приглашенных гостей и украшенные с любовью и выдумкой, приобретут дополнительную изысканность, подчеркнут ваше старание сделать их еще более вкусными и нарядными. А восхищение, которое вызовут украшения, выполненные из самых обычных продуктов, несомненно, вознаградит ваши усилия.

Оригинальные, забавные и элегантные украшения, предлагаемые мастером своего дела, кулинаром Жан-Пьером Девигоном, наверняка заинтересуют как домашних хозяек, так и поваров-профессионалов, помогут в поисках идей и способов наиболее эффектно подать блюда, приготовленные по традиционным рецептам, а также ваши собственные кулинарные «изобретения»... Обычные закуски на основе свежих овощей, холодной рыбы или колбасных изделий, простое яйцо всмятку или ломтик дыни, мясо, рыба и жаркое, десерт, каждодневные блюда и блюда праздничного меню приобретут совершенно неожиданное «звучание» как только превратятся в... парусники, маки, розы, даже шишки!

На страницах этой книги вы найдете множество примеров украшения обычных блюд и приготовленных по поводу особо торжественных случаев, варианты сервировки и оформления стола, складывания льняных салфеток. Познакомившись с подробными пояснениями и иллюстрациями, вы, несомненно, станете горячим сторонником «декоративной» кулинарии.



# ВВЕДЕНИЕ



**И**скусство подачи и украшения блюд обращено прежде всего к вкусу и воображению конкретного человека, однако, чтобы ваше творение стало настоящим произведением ис-

кусства, оно должно соответствовать определенным правилам. Вот почему в этой области, как и во всех остальных, советы специалиста всегда являются определенной гарантией успеха. Умение сделать блюдо красивым — одна из составных

частей кулинарии. Для этого используются украшения, выполненные из самых разнообразных продуктов (овощей, пряных трав, фруктов и др.). Эти украшения, съедобные или нет в зависимости от способа приготовления, могут и сами представ-

лять собой самостоятельные блюда: в первом случае это будут закуски, салаты или фрукты на десерт, а во втором — просто украшения, которые располагают на тарелках либо на столе (обеденном или с холодными закусками).

## Кухонные инструменты

Перед тем как приступить к непосредственному изготовлению выбранного нами украшения, позаботьтесь о том, чтобы у вас под рукой были необходимые для этого инструменты. Они достаточно просты и удачно допол-

няют стандартный набор кухонной утвари.



### Ваши инструменты

Самый полный набор включает острые ножи, ножницы, так называемые парижские картофельные ложки (круглые, с острыми режущими краями), яйцезрезку, нож для снятия цедры с цитрусовых, специальные приспособления для выемок, для удаления сердцевинки яблока, несколько металлических формочек для печенья и насадок для кондитерского пакета или шприца, а также кисточку. И пусть вас не смущает этот длинный перечень — чаще всего речь идет об инструментах, которые можно легко приобрести в любом специализированном магазине. Впрочем, без некоторых из них можно обойтись благодаря маленьким хитростям, описанным на страницах книги.



## ВВЕДЕНИЕ

## Правила, которые необходимо соблюдать



Вот, наконец, вы приобрели все необходимые кухонные инструменты. Однако этого еще недостаточно для того чтобы сразу же перейти в разряд мэтров по части украшения блюд. Существуют и определенные правила, соблюдение которых позволит вашим кулинарным творениям произвести на гостей должное впечатление.

■ **Правильное сочетание.** Запомните главное: блюдо и украшение, которое его дополняет, должны сочетаться друг с другом. В самом деле, чаще всего вполне достаточно придерживаться общепринятого сочетания определенных продуктов, а оригинальность должно обеспечить само украшение. Так, картофель — но в виде грибочков или лютиков — превосходно дополнит мясо. Лимон в форме розы или бабочки украсит блюда из рыбы и «даров моря».

■ **Простота.** Очень часто

для достижения наилучшего эффекта приходится ограничивать количество украшений. Некоторые блюда выглядят гораздо лучше в своем натуральном виде. Если главное, «коронное» блюдо красиво украшено и великолепно смотрится, не стоит применять производимый им эффект, перегружая всевозможной отделкой остальные кушанья.

■ **Расположение отдельных элементов.** Тщательно продумайте, где и как будут располагаться все элементы декора. Помните, что любое блюдо с украшением привлекает гораздо больше внимания, чем без оно. Выберите такую посуду, которая не сможет соперничать по красоте с приготовленным и украшенным вами кушаньем.

■ **Цветовая гармония.** Чтобы выполненные вами украшения выглядели эффектнее, прибегайте к контрастным цветовым сочетаниям. Для получения зеленого цвета используйте такие овощи, как лук-порей, огурцы, петрушка или кресс-салат, оранжевого — морковь, красного — помидоры или сок свеклы, белого — сваренные вкрутую яйца или репу... Все остальное делает ваша фантазия. Полезно иметь на кухне также приправу патрель (patrel): с ее помощью можно окрасить в коричневый цвет (более или

менее насыщенный в зависимости от дозировки) овощи нейтральных цветов, например картофель.

■ **Четкость, точность и аккуратность.** Ваши украшения будут привлекательными, если они сделаны аккуратно. Вырезая из продуктов отдельные части украшений, следите за тем, чтобы линии декоративных вырезов были четкими и лаконичными, используйте по возможности различного рода формы для выемки. Регулярно точите ножи. Кроме того, перед подачей блюд на стол не забывайте обтирать края тарелок.

## Используемые продукты

Как уже говорилось, используемые для создания украшений базовые продукты не всегда предназначены для того, чтобы их

ели. Для изготовления различных украшений и их частей очень часто используют сырые продукты, которые нельзя подвергать кулинарной обработке, поскольку они при этом теряют свои «декоративные» качества. Например, сырые, а значит твердые, картофель или репа используются для создания белых цветов, а из сырой свеклы вырезают красные цветы.

## Можно ли хранить украшения для блюд?

Если есть необходимость в повторном использовании, украшения можно сохранять в течение короткого времени. Разумеется, при этом следует позаботиться о создании условий, которые не позволили бы испортиться натуральным продуктам, что пошли на их изготовление. Скажем, картофель или репу можно хранить в воде, в которой они варились, поставив кастрюльку в холодильник, а вырезанные из свеклы украшения желательно поместить в винный уксус.



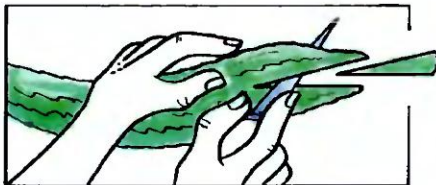
## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И ПРОСТЫЕ УКРАШЕНИЯ

## Зеленый крокодил

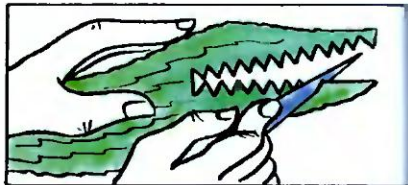
Вам понадобятся:

- 1 огурец
- 1 яйцо
- 1 маслина
- 1 помидор

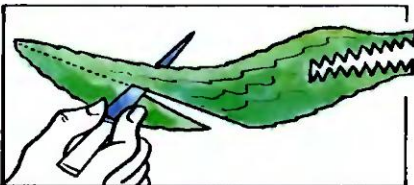
**Б**лагодаря своим размерам этот забавный зеленый крокодил очень подходит для украшения стола с холодными закусками. Его располагают прямо на скатерти (желательно светлой) либо на большом подносе со свежими овощами. Простое и быстрое в изготовлении, это украшение выглядит весьма эффектно. Чтобы кожа огурца блестела, ее можно покрыть тонким слоем желе.



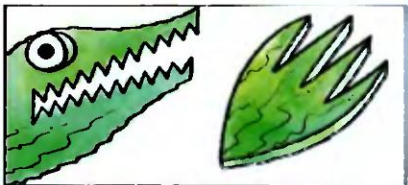
**1** Тщательно вымойте и оботрите полотенцем крупный свежий огурец, затем с одного конца сделайте ножом вырез углом. Удалите вырезанный треугольник — эта часть огурца будет головой крокодила.



**2** Острым ножом в этой выемке обозначьте «зубы» верхней и нижней челюсти, делая наклонные срезы в противоположные стороны.



**3** Вырежьте хвост крокодила со скошенным краем. Кончиком ножа сделайте углубления для глаз.



**4** Вставьте в эти углубления кусочки белка сваренного вкрутую и маленькие кружки, вырезанные из маслины. «Язык» сделайте из кусочка помидора.





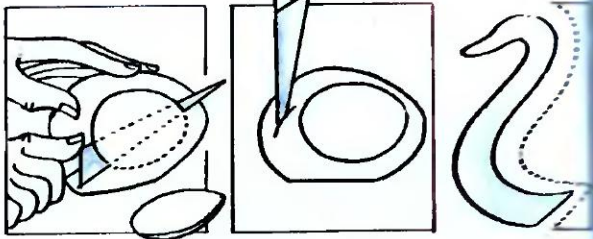
## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И ПРОСТЫЕ УКРАШЕНИЯ

# Белый лебедь

Вам понадобятся:

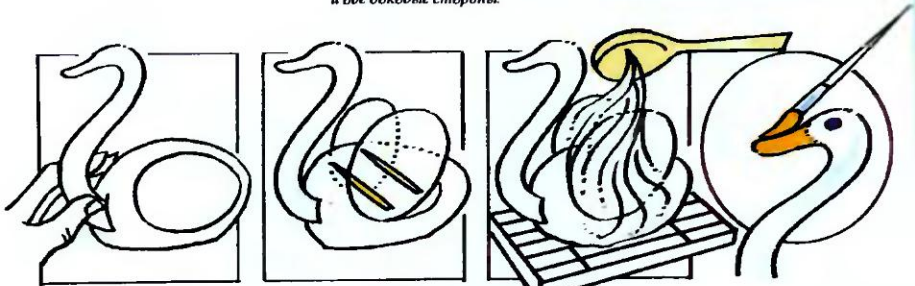
- 1 яйцо
- 1 репа
- Топленое свиное сало
- Петрушка
- Паприка или красный пищевой краситель
- Палочки для оливок

**Э**тот горделивый лебедь великолепно смотрится на блюде с копченым лососем, рыбным паштетом... Его можно также поставить на тарелку с петрушкой в качестве украшения стола. Шея лебеда вырезана из ломтика репы.



**1** У сваренного вкрутую яйца срежьте основание и две боковые стороны.

**2** В более толстой части яйца сделайте ножом надрез. Вырежьте «шею» из ломтика репы.



**3** Вставьте ее в разрез, сделанный в передней части яйца.

**4** Слегка приподняв «крылья» (срезанные боковины яйца), закрепите их палочками для оливок.

**5** Обмажьте всего лебеда топленным свиным салом.

**6** Подкрасьте клюв и нарисуйте глаза, используя паприку или пищевой краситель.



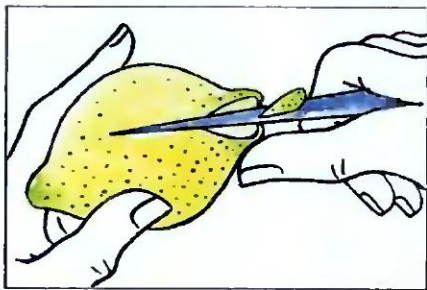
## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И ПРОСТЫЕ УКРАШЕНИЯ

# Веселый поросенок

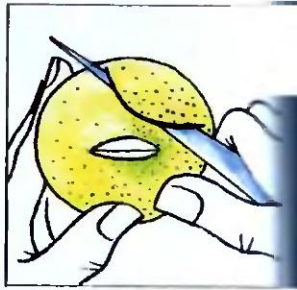
Вам понадобятся:

- 1 лимон
- 2 горошины черного перца
- 4 палочки для оливок
- 1 нож для выемок

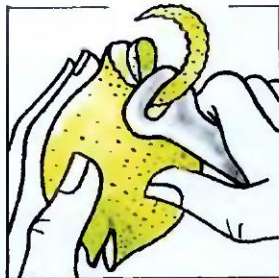
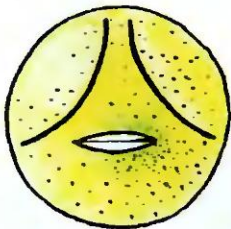
**У**вы, этот очень забавный поросенок — всего лишь украшение. Зато он исключительно хорошо смотрится на столе с холодными закусками или просто на блюде с паштетом из свинины.



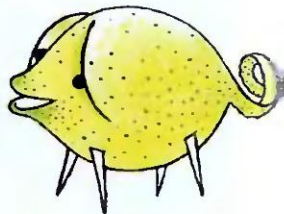
**1** Сделайте два косых надреза на одном конце круглого лимона и выньте вырезанную часть — получится рот поросенка.



**2** Затем острым ножом сделайте два разреза сбоку.



**4** Чтобы сделать хвост, на другом конце лимона вырежьте полоску кожуры, не опрезая ее от лимона.



**5** Воткните палочки для оливок (ножки) — и ваш поросенок готов!

**3** Их необходимо слегка раздвинуть, чтобы вставить горошины черного перца.







## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И ПРОСТЫЕ УКРАШЕНИЯ

# Манжетка и розетка

Вам понадобятся:

Листы пергаментной  
бумаги

Яичный белок

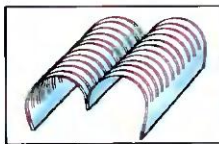
Мука

1 ножницы

### Манжетка



**1** Сложите вдвое лист пергаментной бумаги размером 28 на 40 сантиметров и разрежьте его полосками шириной 5 миллиметров со стороны сгиба, не доходя до края листа 4,5 сантиметра. Разверните лист.



**2** Выверните лист на другую сторону и оберните вокруг пальцев. Склейте края яичным белком, смешанным с мукой.

### Розетка



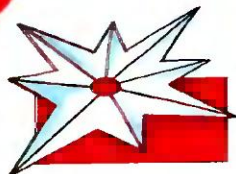
**1** Сложите 3 раза квадратный лист пергаментной бумаги со стороной 16 сантиметров таким образом, чтобы получился треугольник.



**2** Обрежьте его нижний острый конец. Чтобы сделать звездочку, вырежьте в его верхней части треугольник.



**3** Чтобы сделать цветок, вырежьте верхнюю часть треугольника в форме лепестка. Разверните розетку.





## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И ПРОСТЫЕ УКРАШЕНИЯ

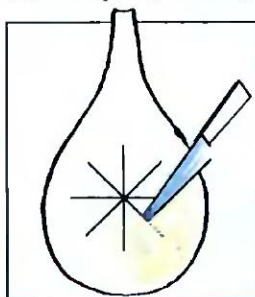
# Меню шеф-повара

Вам понадобятся:

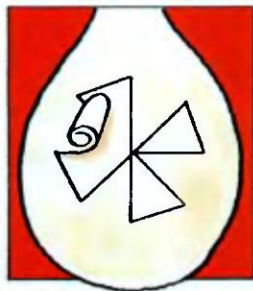
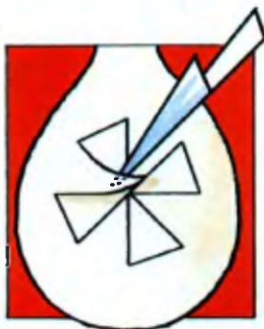
- 1 окорок с косточкой
- 1 помидор
- Зелень лука-порей
- Подкрашенный майонез
- Желе
- 4 палочки для оливок
- 1 кондитерский кулек

Этот окорок с косточкой очень хорош в центре стола с холодными закусками. Надписи сделаны подкрашенным майонезом и зафиксированы желе. Печать вырезана из помидора и зелени лука-порей.

**1** Прорежьте в свиной коже окорока с косточкой четыре пересекающиеся в одной точке линии.



**2** Прочертите ножом дополнительные линии, чтобы получились четыре наклонных друг против друга треугольника, удалите с них свиную кожу.



**3** Отделите ножом от сала оставшиеся треугольнички свиной кожи и заверните их наружу.

**4** Закрепите «завитки» кожи палочками для оливок. При помощи майонеза изобразите меню и зафиксируйте его желе. Из помидора и лука-порей сделайте печать.





## ВВЕДЕНИЕ

То же относится и к морозке, которая должна быть сырой и свежей, чтобы из нее легко можно было изготовить различные «скульптурные» формы. Листья салата, лавровый лист, мята, лук-скородила, побеги лука-порей, кусочки огурцов или сладкого перца могут с успехом использоваться для изготовления листьев

и стеблей «кулинарных» цветов. И наконец, лимоны, апельсины, арбузы, дыни без особого труда превращаются во всевозможные корзинки, парусники, в забавных животных, а также других персонажей.



### Горячее подают сразу!

Для горячих блюд украшения готовят заранее. Ведь их надо как можно быстрее расположить пока кушанье не остыло. В противном случае оно потеряет большую часть своих вкусовых качеств.



## Сочетание вкуса и цвета

Цвет, как правило, служит одним из средств создания или подчеркивания вкуса пищи. Если необходимо прибегнуть к красителям, используйте натуральные продукты, приятные на цвет и вкус. Например, чтобы подкрасить овощи, применяют шафран или другие специи (паприка, карри), а для придания нужного

цвета соусам, в частности майонезу, в них добавляют кетчуп, томатную пасту. Кроме того, майонез, который часто подают к холодной рыбе, свежим овощам или яйцам вкрутую, можно окрасить в зеленый цвет с помощью сока петрушки либо добавив мелко измельченные листья шпината.

### Чем красивее, тем аппетитнее

Непосредственно перед подачей на стол блюдо из рыбы, мяса, поджаренной на гриле или вертеле птицы «пройдитесь» по ним слегка смоченной в растительном масле кисточкой. Это придаст поджаренной корочке блеск и сделает блюда еще более аппетитными. Для усиления цвета и блеска холодных блюд и закусок их покрывают тонким слоем пищевого желатина.



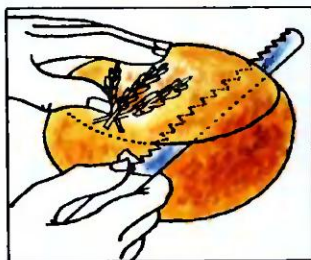
## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И ПРОСТЫЕ УКРАШЕНИЯ

# Каравай с сюрпризом

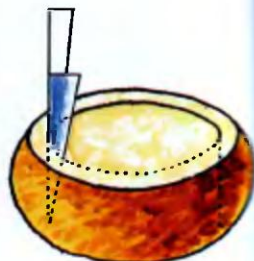
Вам понадобятся:

1 круглый сельский  
ржаной каравай  
Начинка по вкусу  
(нашест из сви-  
ны, гусиной печени,  
сыр...)

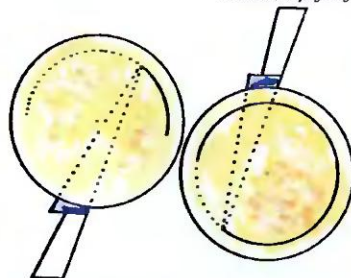
**Т**акой ржаной каравай с сюрпризом занимает достойное место на столе с холодными закусками. Его можно начинить разнообразными паштетами (из свинины, гусиной печени, мяса птицы и т. д.), копченой тресковой икрой, сыром рокфор, всевозможными пастами для намазывания на хлеб и тосты. Для приготовления такого хлебца иногда используют и хлеб прямоугольной формы.



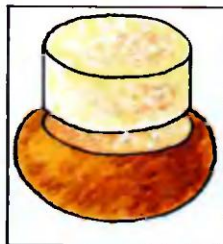
**1** Разрежьте острым ножом верхушку каравай и отложите ее в сторону — после того, как хлеб будет начинен, верхушку возвратите на прежнее место.



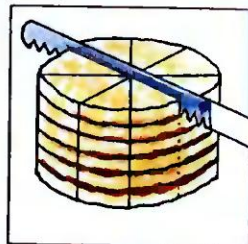
**2** Вдоль внутреннего края сделайте круговой надрез. Постарайтесь не прорезать дно каравай.



**3** Возьмите нож горизонтально у основания каравай. Проведите лезвием срава наверх. Таким же образом возьмите нож с противоположной стороны и повторите операцию.



**4** Выньте мякни и нарежьте ее пластинами. Прослоите их начинкой.



**5** Сложите намазанные «коржи», разрежьте их на кусочки и поместите на прежнее место внутри каравай.



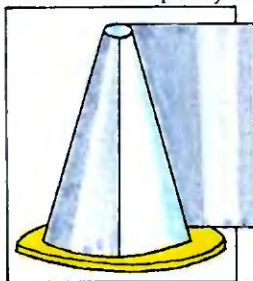
## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И ПРОСТЫЕ УКРАШЕНИЯ

# Пирамида из раков

*Вам понадобятся:*

Раки  
1 лимон  
Желе  
Петрушка  
Плотный картон  
Алюминиевая фольга  
Бечевка

Это украшение неизменно вызывает всеобщее восхищение. Перед тем как закреплять раки на конусе, отварите их в пряностях. Чтобы отваренные раки блестели, смажьте их желе. Украсьте пирамиду зеленой петрушкой и поставьте на вершину лимон.



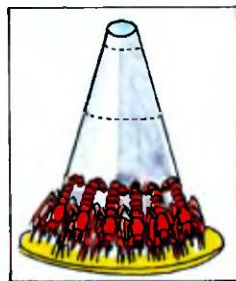
**1** Сделайте из твердого картона конус и оберните его алюминиевой фольгой.



**2** Обвяжите вокруг бечевкой в один оборот, не затягивая ее слишком туго.



**3** Аккуратно просуньте хвостовой плавник каждого рака под бечевку.



**4** Таким же образом оформите верхние ряды.





## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И ПРОСТЫЕ УКРАШЕНИЯ

# Простые украшения

Вам понадобятся:

Все исходные продукты и инструменты, используемые для изготовления представленных украшений, обычно присутствуют в любой кухне, поэтому нет необходимости делать специальные покупки. Каждый шаг сопровождается пояснениями, необходимыми для приготовления того или иного блюда.

**Р**екомендуемые нами украшения прекрасно дополняют блюда и не требуют больших расходов. С их помощью вы быстро и удачно украсите кушанья, приготовленные не только для праздничных обедов и торжественных приемов. Они наверняка порадуют членов вашей семьи во время повседневных завтраков, обедов и ужинов. А их приготовление займет не больше того времени, что вы тратите, готовя обычное меню. Поверьте, даже простое яйцо, сваренное вкрутую, станет гораздо аппетитнее, если вы подадите его со смешанной мордашкой, нарисованной томатной пастой, и в короне из кожуры лимона. Предложенные вашему вниманию конкретные примеры разнообразных простых украшений, возможно, подскажут вам новые оригинальные идеи для создания собственных вариантов оформления блюд.



**У** чтобы сделать эту подставку для яиц, обрежьте лимон с обеих сторон, разрежьте его на две неравные части (1/3 и 2/3) и удалите из них мякоть. Поставьте их одну на другую и соедините палочкой для оливков.



**Р** нарежьте сваренное вкрутую яйцо ломтиками или дольками и разложите их в виде ромашки, розетки. Подложите на желток половинки маслин.



**В**озьмите широкое кольцо из кожуры лимона. Одну из его кромок вырежьте зубцами, а другую оставьте ровной. Томатной пастой нарисуйте на яйце глаза, нос и рот.



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И ПРОСТЫЕ УКРАШЕНИЯ



**Н**ачиняя омары, вы значительно разнообразите его вкус. Используйте в качестве начинки снаружи, креветки, шпинат, лук, сыр...



**О**чистите картофель и нарежьте его в виде палочек длиной 7 и шириной 1 сантиметр. Обжарьте их во фритюре. Сложите поджаренные палочки рядками в три штуки, как показано на рисунке.



**Э**то украшение, из крупных зеленых оливок или черных маслин используется при подаче коlobасных изделий или свежих овощей. Срежьте с нижней части маслины или оливок основание и сделайте вырез в виде латинской буквы V — это будут «ушки» зайчика. В передней части оливок или маслин сделайте разрез и вставьте в него «уши». Майонезом нарисуйте глаза. Сделайте несколько таких украшений и расставьте их на блюде.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И ПРОСТЫЕ УКРАШЕНИЯ



**П**одобные украшения выполняются из разнообразных овощей и размещаются прямо на блюде. Для их закрепления используется желе. Веточки мимозы сделаны из желтка яйца, а стебли и листья вырезаны из зелени лука-порей. Цветы на переднем плане изготовлены из тонких ломтиков редиса и дополнены маслинкой.



**Э**ти цветы вырезаны из кожицы сладкого красного перца или помидора, зеленые стебельки и листья — из лука-порей.



**Т**акие картины несложно сделать из ломтиков панчетты. Пики и трюфели вырезаны из тонких пластинок маслин или трюфелей, а черви и бубны — из кожицы красного сладкого перца.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И ПРОСТЫЕ УКРАШЕНИЯ



Своеобразный бордюр из овощей выглядит очень эффектно. Используйте для его приготовления кожуру помидоров и баклажанов, кожуру лимонов, тонкие ломтики репы и моркови...



Элементы бордюра могут иметь разные формы (треугольники, кружки, ромбы и др.). Таким образом достигается разнообразие в оформлении блюд. Если вы украшаете блюдо, залитое соусом, следите за тем, чтобы овощи не запачкались.



Кисти винограда вырезают из маслин или зеленых оливок. Листьями служат зелень бланшированного сельдерея. Усики нарисованы майонезом с помощью маленького кулика из неразглаженной бумаги. Веточки кистей делают из лаврового листа, кожицы баклажана или любого овоща темного цвета. Чтобы украшение выглядело более аппетитно, его сверху покрывают слоем желе.



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И ПРОСТЫЕ УКРАШЕНИЯ



Для этого украшения вам понадобится ровный круглый лимон. По его окружности через равные промежутки сделайте в кожуре выемки в виде полосок. Выемки ширинойте вырезать по очереди то с одной, то с другой стороны. Каждую полоску кожуры отделяете с одной стороны и сверните таким образом, чтобы получились маленькие пестикки, похожие на ручки чашки. Обрезав лимон, разрежьте его поперек на две равные части.



Разрежьте лимон на две половины. Срежьте наискось один край, но не до конца, а затем таким же образом сделайте второй косой разрез с другой край. Завершите разрезанные края один за другим.



Разрежьте лимон вдоль на две неравные части ( $1/3$  и  $2/3$ ), у обеих срежьте основание. Скрепите половинки лимона с помощью толочек для оливок. Специальным ножом для прорезания выемок в кожуре цитрусовых срежьте небольшую полоску кожуры и завершите ее. Воткните маленькую свечку на подставку.



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И ПРОСТЫЕ УКРАШЕНИЯ



**С**режьте основание помидора. С помощью палочки для оливки прикрепите темной виноградину. Из репы вырежьте «хвост» и «крылья». Из белка сваренного «крутую» яйца сделайте глаза.

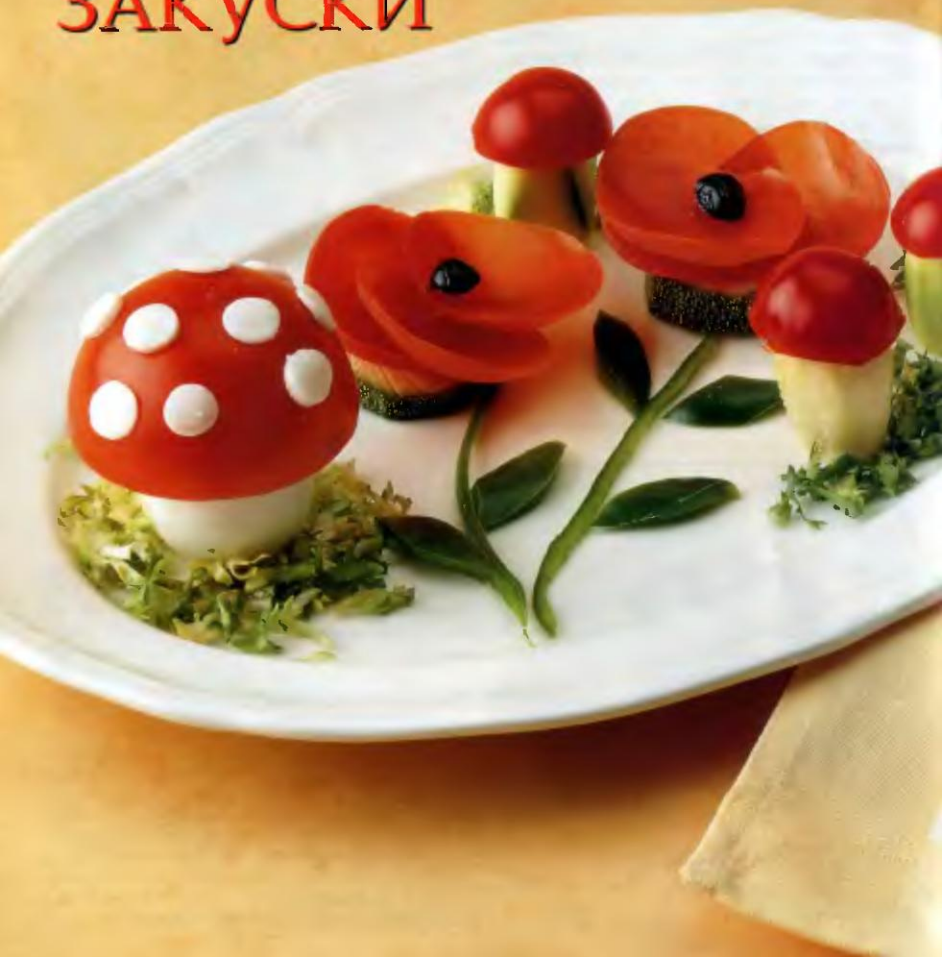


**Р**азрежьте очищенную луковицу пополам. Вырежьте в шахматном порядке лепестки. Поместите луковицу на 2 часа в холодную воду, смешанную с соком лимона. Окрасьте края лепестков пищевым красителем.



**В**итон чаше из апельсина можно разместить букет цветов, вырезанных из овощей, или подать фруктовый салат. Сделайте выски в кожуре робного апельсина, обрежьте его с двух сторон и разрежьте на две неравные части (1/4 и 3/4). Используйте соковыжималку для цитрусовых, очистите от мякоти большую часть апельсина. С помощью палочки для оливки скрепите «подставку» с «чашей». Затем поместите букет или положите фруктовый салат.

# ЗАКУСКИ



# ДЕСЕРТ





**В** этом разделе вы найдете различные примеры оформления десертных блюд. Разумеется, вы можете использовать те или иные украшения, детально описанные в этом разделе, соответственно своему вкусу и фантазии. Например, с помощью кондитерского кулъка можно не только написать на торте или пироге поздравление, но и нарисовать цветы, пейзаж... Чтобы получить контрастные цветовые сочетания, используйте такие продукты, как желе из красной смородины для ярко-красного, растопленный шоколад для темно-коричневого, сливочный крем или взбитые сливки для белого... Кроме того, чтобы сделать свои творения более рельефными, вы можете добавить фигурки, вырезанные из мармелада, свежие или консервированные фрукты и ягоды, стружку шоколада или кокосового ореха.



## ДЕСЕРТ

# Кулек для украшения кондитерских изделий

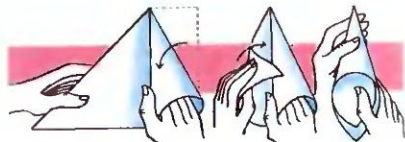
Вам понадобятся:

Лист пергаментной бумаги  
Шоколад, крем или мороженое  
в качестве наполнителя

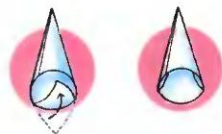
**Д**ля украшения кондитерских изделий часто используют кулек, заполненный кремом, взбитыми сливками, растопленным шоколадом, фруктовым или ягодным желе, мороженым. С его помощью украшают и соленые блюда: в этом случае в качестве наполнителя применяют томатную пасту, простой или подкрашенный майонез. Изготовить кулек совсем несложно, однако для того, чтобы пользоваться им, требуются определенные навыки.



**1** Возьмите лист пергаментной бумаги размером 29 x 21 сантиметр. Сложите его треугольником. Кулек складывайте из большего по размеру листа.



**2** Оберните правый конец листа бумаги вокруг руки, а левый заведите сверху. Затем придерживая вершинку конуса, сдвиньте его большим пальцем руки таким образом, чтобы получился плотный кулек.



**3** Загните внутрь острые концы основания (показаны пунктирной линией) — и кулек готов.



**4** Кулек наполовину заполните кремом.



**5** Как следует сплюсните верхнюю часть кулька. Загните ее левый угол, затем правый. Завершите верх и снова загните. Обрежьте острие кулька в зависимости от толщины линии. Для букв нужно совсем маленькое отверстие.



# ДЕСЕРТ

## Украшение из какао

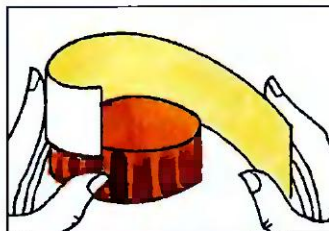
*Вам понадобятся:*

Приготовленная для суфле смесь  
Какао, сливочное масло  
Пергаментная бумага  
1 фарфоровая чашка (чашка) на  
человека

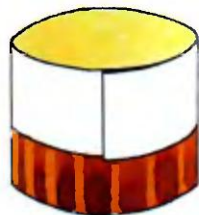
### Замороженное суфле

Смешать 150 граммов сахарного песка с 16 яичными желтками. Влить 1 литр кипяченого молока (добавив в него немного ванилина). Поставить смесь на огонь и, не доводя до кипения, нагревать до тех пор, пока она не загустеет. Добавить 25 граммов предварительно замоченного желатина. Пропустить смесь через дуршлаг. Охладить, добавить 1 литр взбитых сливок и 6 взбитых в крепкую пену белков яиц. Разложить в формочки или кремашки.

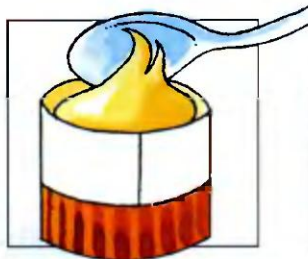
Это украшение из какао увенчивает замороженное суфле. Однако его можно использовать и для других десертов и тортов. Рисунок делайте по своему усмотрению, применяя различные трафареты.



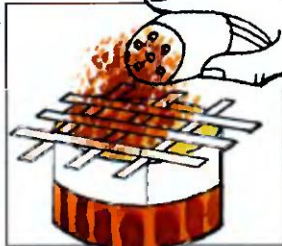
1 Слегка смажьте сливочным маслом полосу пергаментной бумаги и оберните ее вокруг фарфоровой чашки (кремашки).



2 Убедитесь, что обернутая вокруг чашки полоска бумаги ровно приклеилась к ней, а ее кромка находится выше краев чашки.



3 Наполните чашку приготовленным суфле. Поставьте на 2 часа в холодильник.



4 На чашку с замороженным суфле положите крест-накрест трафарет из картона. Посыпьте какао.



5 Перед подачей на стол снимите трафарет и пергаментную бумагу.





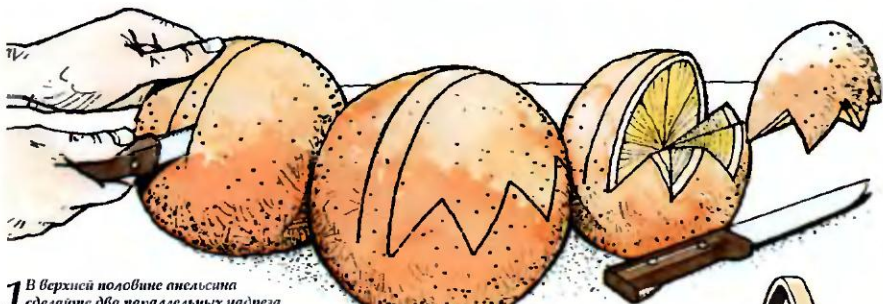
ДЕСЕРТ

# Корзинка с фруктами

Вам понадобятся:

- 2 апельсина или грейпфрута  
1 консервированная вишня

**Т**акой способ подачи цитрусовых (апельсинов, грейпфрутов...) очень эффектен. Фрукты могут служить и в качестве десерта, и как прекрасное украшение стола.



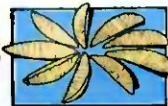
- 1** В верхней половине апельсина сделайте два параллельных надреза. Затем с каждой стороны посередине сделайте зубчатые надрезы. Удалите лишнюю кожуру и мякоть.



- 2** Осторожно удалите ножом мякоть, которая находится под «ручкой» корзинки.



- 3** Обрежьте с двух сторон другой апельсин и срежьте с него кожуру.



- 4** Разделите его по одной дольке.



- 5** Разложите их между зубцами «корзинки». Добавьте консервированную вишенку.



## ДЕСЕРТ

# Блинчики с начинкой

Вам понадобятся:

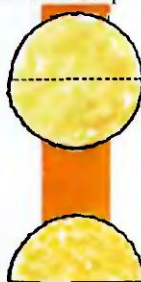
Блинчики

Начинка (джем, шоколад, крем...)

**П**редлагаем вам несколько очень простых способов сделать более аппетитным и привлекательным полдник для детей. Начинкой для блинчиков может быть любой джем, варенье, крем, мороженое... Какое наслаждение и какое зрелище!

### Тесто для блинчиков

Смешать 250 граммов просеянной муки с небольшим количеством молока и 4 взбитыми яйцами, добавить немного рома, столовую ложку растительного масла и соль по вкусу. Вымешать тесто и, помешивая, влить пол-литра молока. Поддержать 2 часа перед выпеканием.



**П**оложите начинку в центр блинчика и сверните его пополам. Свернутые блинчики разложите на тарелке внахлест.

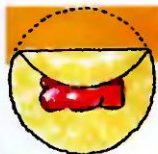


**П**оложите начинку в центр блинчика и сверните его вчетверо. Разложите на тарелке веером (острым концом к середине).

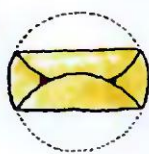


**П**оложите начинку в центр блинчика и сверните его трубочкой. Блинчики разложите на тарелке рядом друг с другом.

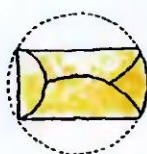
## Конвертик



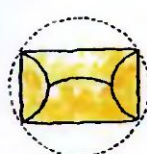
**1** Положите начинку в центр блинчика.



**2** Загните верхнюю часть блинчика, затем нижнюю.



**3** Загните его левую сторону, затем правую, следя за тем, чтобы начинка не вытекала.



**4** Переверните блинчик, посыпьте сверху сахаром и поместите в духовку.











**З**акуски дают возможность создать множество забавных украшений, которые, несомненно, понравятся и взрослым, и детям. К примеру, сваренные вкрутую яйца превосходно трансформируются во всевозможных животных, лягушек, зайчиков или представителей растительного мира — грибы или полевые ромашки. Из помидоров можно сделать красивые маки, которые произведут «неизгладимое» впечатление на ваших гостей. На страницах книги представлено множество оригинальных способов подчеркнуть декоративные свойства артишоков, дынь, авокадо, креветок и раков. Вы также можете воспользоваться советами относительно создания того или иного украшения для блюд из свежих овощей, заправленных майонезом разнообразной окраски (нужный цвет соусу придадут томатная паста, сок петрушки или свеклы, различные специи).

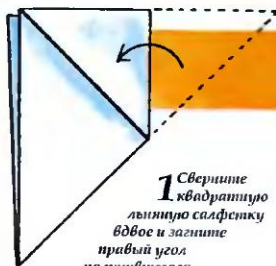
# ДЕСЕРТ

## Перчатка на любой размер

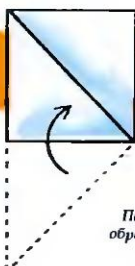
Вам понадобятся:

1 квадратная льняная салфетка, предпочтительно белая

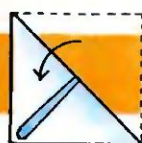
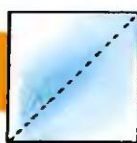
С помощью импровизированной перчатки из льняной салфетки вы сможете пить горячие или холодные напитки, такие, как кофе по-ирландски, грог, чай со льдом...



1 Сверните квадратную льняную салфетку вдвое и зажмите правый угол получившегося треугольника.



2 Затем таким же образом зажмите левый угол. Переверните салфетку обратной стороной.



3 Загните правую сторону таким образом, чтобы получился треугольник.



4 Снова переверните салфетку обратной стороной.



5 В последний раз зажмите ее правый угол и разведите получившиеся «пальцы», просунув в них руку: большой палец с одной стороны, остальные — с другой.



6 Такой перчаткой можно без опасения брать стакан с горячим напитком.



# СКЛАДЫВАНИЕ САЛФЕТОК

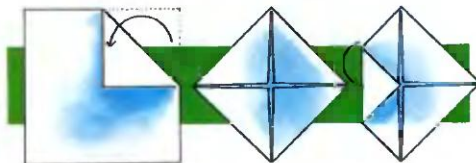
**Н**епрядная и оригинально сложенная льняная салфетка способна придать даже скромному столу праздничный вид. Складывание льняных салфеток — настоящее искусство. Используя наши советы и сопровождающие их рисунки, вы сможете овладеть этим искусством.



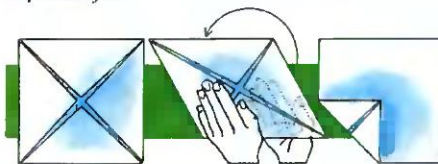


# Салфетка для подачи блюд

**С**ложенные таким образом салфетки позволяют красиво оформить блюда небольших размеров, а также украсить закусочные или столовые тарелки. В последнем случае сверните отдельную льняную салфетку для каждого приглашенного.



**1** Соедините в центре углы квадратной льняной салфетки. Загните еще раз все 4 угла.



**2** Затем переверните салфетку обратной стороной и снова загните все углы.



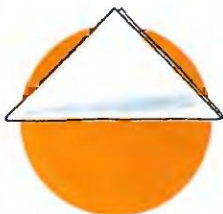
**3** Поместите в центр небольшой тяжелый предмет и выводите 4 угла сложенной салфетки, которые находятся непосредственно под ним. Загните их в виде «ушек».

## СКЛАДЫВАНИЕ САЛФЕТОК

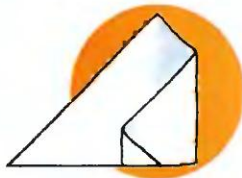
# Обычный конверт



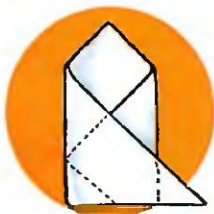
**Э**тот конверт из льняной салфетки служит прежде всего для того, чтобы сохранить горячими тосты. Именно поэтому его открывают только тогда, когда ставят на стол перед гостем. Используйте такие конверты для подачи тостов к гусяной печени, копченому лососю или черной икре.



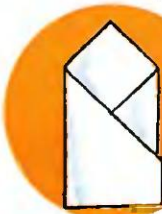
**1** Возьмите квадратную льняную салфетку, предпочтительно белую, и сложите ее по диагонали.



**2** Затем загните правый угол полученного треугольника (на 2/3 длины всей салфетки), оплотив конец (маленький треугольник).



**3** Таким же образом загните левый угол, проходя поверх первого сгиба, и завершите маленький, выступающий по длине треугольничек за правую боковую сторону конверта.



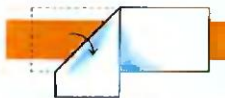
**4** В заключение загните нижнюю часть конверта, затем верхнюю. Горячие тосты кладут в конверт в самый последний момент, а открывают его непосредственно на столе.

## СКЛАДЫВАНИЕ САЛФЕТОК

# Дорожка



**С** помощью льняной салфетки-«дорожки» можно подать на стол яйцо всмятку. Между изящными складками салфетки вместо подставки для яйца часто помещают креманку с мороженым или вазочку с фруктами.



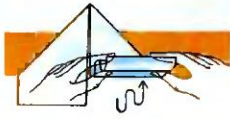
**1** Сложите прямоугольную льняную салфетку вдвое и загните ее левую половину.



**2** Загните правую половину таким образом, чтобы оба отворота образовали треугольник.



**3** Затем в нижней части правой стороны сделайте горизонтальную складку.



**4** За первой складкой сделайте другие, как бы накладывая их друг на друга.



**5** Прделайте ту же операцию с левой стороны. Чтобы получить обозначить складки, проведите по ним руками.



**6** Взяв салфетку обеими руками, переверните ее обратной стороной складками вверх.



**7** Отогните вниз правую сторону, затем таким же образом левую сторону.



**8** Просуньте между складками ножку подставки для яйца.

## СКЛАДЫВАНИЕ САЛФЕТОК

# Цветок лилии



**С**вернутые в виде цветка лилии льняные салфетки обычно имеют большой успех у гостей. Особенно уместно и красиво они выглядят во время торжественных приемов. В этих случаях лучше всего использовать белые салфетки. Тарелка каждого приглашенного должна быть украшена белоснежной льняной «лилией».



**1** Возьмите квадратную льняную салфетку и сложите по диагонали. Загните обе стороны полученного треугольника.



**2** У салфетки, вновь превратившей квадратную форму, загните нижний угол.



**3** Конеч загнутой вверх части отогните вниз.



**4** Переверните салфетку обратной стороной, придерживая ее обеими руками, чтобы она не развернулась.



**5** Загните правый угол и заправьте в него левый. Переверните салфетку другой стороной.



**6** Чтобы получить цветок лилии, отведите в сторону углы — они будут «лепестками» вашей лилии.

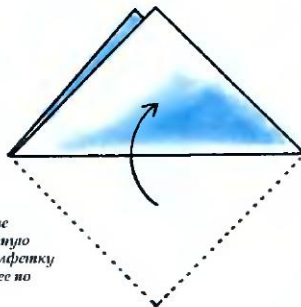


## СКЛАДЫВАНИЕ САЛФЕТОК

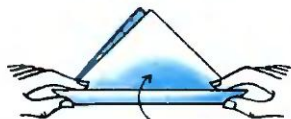
### Свеча



**Д**ля этого способа, достаточно простого по технике исполнения, можно использовать цветные однотонные салфетки без узоров или рисунка. На накрытый скатертью стол сложенные в виде свечей салфетки ставят в бокалах. Их также можно использовать и для сервировки стола с холодными закусками.



**1** Возьмите квадратную льняную салфетку и сложите ее по диагонали.



**2** Начните скручивать салфетку двумя руками с самой длинной стороны треугольника.



**3** Продолжайте плотно скручивать салфетку.



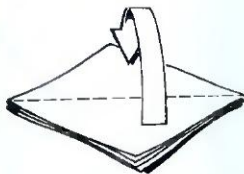
**4** Как только получится плотный валик, сложите его на две неравные по длине части.

## СКЛАДЫВАНИЕ САЛФЕТОК

# Петушинный гребень



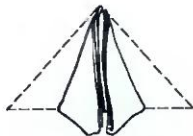
**С**ложенная в виде петушиного гребня льняная салфетка выглядит очень эффектно не только в центре тарелки, но и прямо на скатерти. Чтобы кончики гребня держались загнутыми и не разворачивались, салфетки перед складыванием рекомендуется накрахмалить.



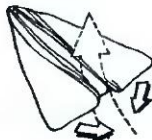
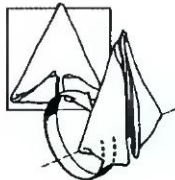
**1** Возьмите квадратную льняную салфетку и сложите ее вчетверо. Отогните вверх один конец



**2** Загните правую, затем левую сторону таким образом, чтобы они встретились в центре треугольника.



**3** Снова получился треугольник, при этом два самых длинных острых конца выходят спереди за нижний край сложенной салфетки. Загните каждый из них назад на уровне основания треугольника. Они будут служить опорой всей конструкции.



**4** Затем отведите назад каждую половину полученного треугольника.



**5** Чтобы закончить формирование гребня, вытащите вверх треугольные язычки, слегка отгибая их назад.

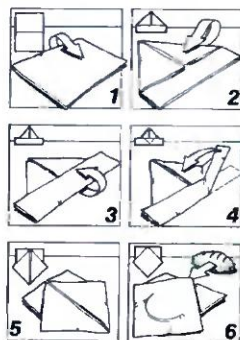
## СКЛАДЫВАНИЕ САЛФЕТОК

# Конверт для тостов



**В** конверте из салфетки тосты долгое время остаются горячими.

Сложите вдвое прямоугольную льняную салфетку. Загните два угла, а затем нижнюю сторону. Еще раз загните каждую сторону сложенной салфетки и положите внутрь тосты.

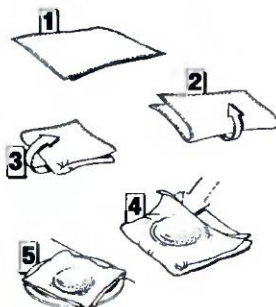


# Конверт для риса



**П**одавая на стол рис, поместите его прямо внутрь сложенной льняной салфетки.

Сложите вчетверо квадратную льняную салфетку. Между складками положите сваренный рис, в который добавлено немного сливочного масла. Непосредственно перед подачей на стол отогните верхний край салфетки.



## ЗАКУСКИ

# Артишоки под соусом

Вам понадобятся:

1 артишок на порцию

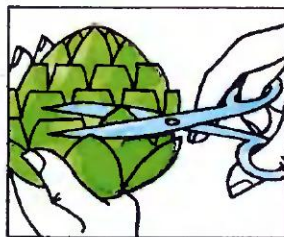
1 лимон

Укусный соус

Бечевка

Ножницы

**П**оданные теплыми с укусным соусом, эти артишоки красиво выглядят и очень вкусны. Выложите артишоки по одному на тарелку, при желании — добавьте вырезанные из помидоров розы. Подайте артишоки на красиво сложенной салфетке (с. 133).



**1** Обрежьте ножом сухую плодоножку артишока, а ножницами — острые кончики листьев.



**2** Расположив у основания дольки лимона, обвяжите артишок бечевкой и примерно на 12 минут поместите в скороварку.



**3** Освободив артишок от бечевки и лимона, круговым движением аккуратно удалите центральную часть.



**4** Выложите сердцевину артишока. Маленькой ложкой



**5** Центру артишока, перевернув, установите на прежнее место. Выемку заполните укусным соусом (уксус и масло).



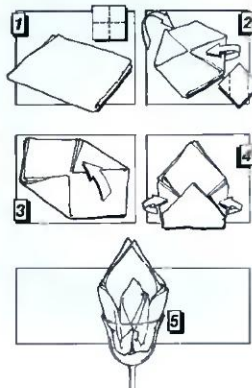
## СКЛАДЫВАНИЕ САЛФЕТОК

### Рожок



**Э**тот способ складывания льняных салфеток очень прост и не требует затрат времени.

Сложите квадратную салфетку вчетверо. Загните левый и правый углы, затем нижний угол. Сверните салфетку таким образом, чтобы боковые стороны сошлись посреди. Поместите ее в бокал.

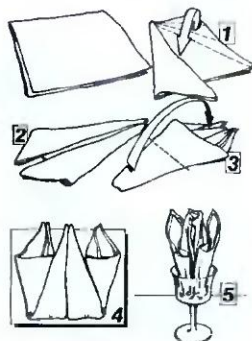


### Тюльпан



**В**иде тюльпана лучше всего складывать однотонные цветные салфетки.

Сложите вдвое прямоугольную салфетку и заверните углы. Переверните салфетку на другую сторону. Загните острый конец ровно посередине салфетки и отогните оба крайних выступа вперед к центру. Поместите сложенную салфетку в бокал.

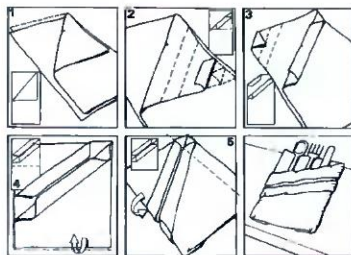


## СКЛАДЫВАНИЕ САЛФЕТОК

# Кармашек для столовых приборов



**Ц**ветные или белые льняные салфетки, сложенные кармашком, позволяют очень оригинально подать столовые приборы.

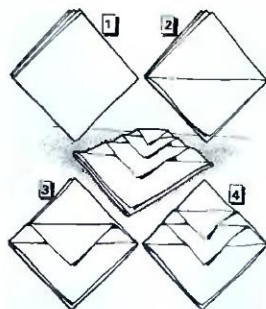


Сложите вдвое квадратную салфетку. Отогните верхний угол и сложите его маленькими складками. Произведите ту же операцию и с другим углом. Завершите назад край салфетки.

# Остроконечный треугольник



**О**чень простой и быстрый в исполнении способ складывания как белых, так и цветных льняных салфеток.



Сложите вчетверо квадратную салфетку. Отогните каждую складку вниз, оставляя равные интервалы между ними.

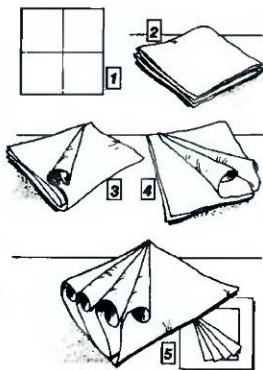
## СКЛАДЫВАНИЕ САЛФЕТОК

# Скрученные складки



**Л**ьняную салфетку с загнутыми уголками располагают прямо на скатерти. Используйте салфетки либо из той же ткани, что и скатерть, либо контрастного цвета, чтобы они выделялись на ее фоне.

Сложите вчетверо квадратную салфетку. Складки при этом должны располагаться внизу слева. Сверните в рожок первую складку, затем все остальные.



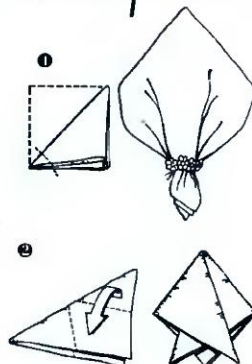
# Простые варианты складывания салфеток



**П**редлагаем два чрезвычайно простых, однако очень эффектных варианта складывания льняных салфеток.

**1** Сложите вчетверо квадратную салфетку. Затем еще раз сложите ее вдвое. Свяжите угол полученного треугольника. Украсьте цветами.

**2** Сложите квадратную салфетку вдвое таким образом, чтобы получился треугольник. Загибайте углы, перекрестив их в середине.



# АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

Авокадо .....	16	Кухонные инструменты .....	9	«Пчелиный улей» .....	98
«Алые розы» .....	70	«Лесовички-боровички» .....	90	Раки .....	38, 112
Апельсин .....	74, 76, 78, 119, 126	«Лимон с завитком» .....	34	Редис .....	72, 116
«Артишоки под соусом» .....	14	Лимон .....	34, 46, 48, 50, 52,	Реза .....	66, 86, 119
Артишоки .....	14	54, 56, 78, 104, 114, 118		Рис .....	139
«Башмачки Золушки» .....	92	Лук .....	119	«Рожок» .....	140
«Белый лебедь» .....	102	Лук-порей .....	88	«Роза из сливочного масла» .....	30
«Блинчики с начинкой» .....	128	«Лягушки-болтушки» .....	20	Рыба по-баскски .....	46
«Букет тюльпанов» .....	72	«Мак из помидоров» .....	28	Салфетка для подачи блюд .....	133
«Бутон розы» .....	54	«Маленький мухомор» .....	22	«Свеча» .....	137
«В папилютке из пергамента» .....	60	«Манжетка и розетка» .....	106	Сворачивание блинчиков .....	128
«Вензель из рыбок» .....	44	«Меню шеф-повара» .....	108	Сельдерей .....	117
«Веселый поросенок» .....	104	Миццаль .....	98	Скрученные складки .....	142
«Веточка ландыша» .....	42	Морковь .....	84	Сливочное масло .....	30, 98
«Гордый петушок» .....	80	«Морская раковина из желе» .....	32	Слоеное тесто .....	58
Грейфрут .....	126	Мраморный рисунок (на соусе) .....	32	«Слойка-ромб» .....	58
«Гроздь винограда» .....	68	«Мышка из авокадо» .....	16	«Сосновая шишка» .....	84
«Двухцветные кружочки» .....	46	«Необычный бриллиант» .....	86	Соус «дыябль» .....	80
«Дорожка» .....	00	Огурец .....	68, 100	Соус «коктейль» .....	36
Дыня .....	18	Окорок с косточкой .....	108	«Старинный телефон» .....	56
Желе .....	32, 116, 117	Оливки и маслины .....	115, 116, 117	Столовые приборы .....	141
«Желтая бабочка» .....	50	Омлет .....	115	Суфле .....	124
«Зайчик из яйца» .....	24	«Остроконечный		«Танцующие раки» .....	38
Замороженное суфле .....	124	треугольник» .....	141	Тесто для блинчиков .....	128
«Зеленый крокодил» .....	100	Папилютка .....	60	Тесто слоеное .....	58
«Золотые бутоны» .....	64	«Парусник из дыни» .....	18	— для блинчиков .....	128
«Зубчатый лимон» .....	48	Пергаментная бумага .....	60, 106	Тосты .....	134, 139
Какао .....	124	«Перчатка на любой размер» .....	130	Трафарет .....	124
«Каравай с сюрпризом» .....	110	«Петушиный гребень» .....	138	«Тюльпан» .....	140
Кармашек для столовых		«Пирамида из раков» .....	112	Украшение из какао .....	124
приборов .....	141	«Под счастливой звездой» .....	78	«Фонарик со звездочками» .....	74
Картофель .....	44, 64, 90, 92, 115	Подача риса .....	139	«Фруктовая изгородь» .....	76
«Китайская астра» .....	88	Подкрашенный майонез .....	24	Хлеб .....	110
«Коктейль из креветок» .....	36	«Полевые цветы» .....	66	Холодные закуски .....	114—119
«Конверт» .....	134, 139	Помидор .....	22, 28, 46, 70, 116, 119	Хранение украшений для блюд .....	10
«Корзинка с фруктами» .....	126	«Приветливые ромашки» .....	26	«Цветок лилии» .....	136
«Корзинка с ягодами» .....	52	Простые варианты		Цыпленок .....	80
Креветки .....	36	складывания салфеток .....	142	«Шарик в клетке» .....	94
Кулек для украшения		Простые		Яйцо вкрутую .....	20, 22, 24, 42, 114
кондитерских изделий .....	122	украшения блюд .....	114—119	Яйцо всмятку .....	135





## ЗАКУСКИ

# Мышка из авокадо

Вам понадобится:

- 1 авокадо
- 2 зернышка черного перца
- 1 морковь, нарезаемая тонкими полосками
- 1 лимон



Чтобы мякоть очищенного авокадо не потемнела, ее смазывают смоченной в лимонном соке кисточкой.

Это украшение можно подать отдельно в качестве самостоятельной закуски, добавив соус, или им можно украсить паштет из авокадо.



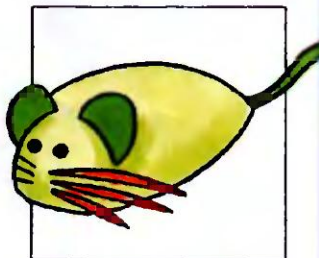
1 С авокадо снимите кожицу и разрежьте его вдоль.



2 Из кожицы авокадо вырежьте острым ножом «уши» и «хвост».



3 В самой утолщенной части половинки авокадо сделайте два надреза и вставьте в них «уши».



4 Два зернышка черного перца послужат «глазами», а тонкие полоски моркови — «усами».



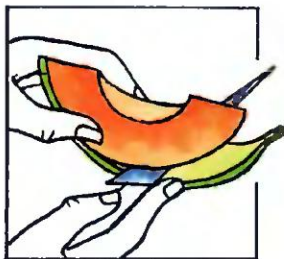
## ЗАКУСКИ

# Парусник из дыни

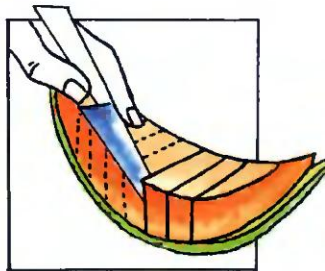
Вам понадобятся:

- 1 дыня
- 6 кружочков апельсина
- 6 консервированных вишен
- 6 палочек для оливок

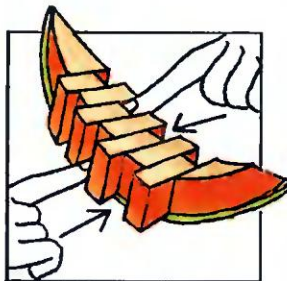
**П**арусник из дыни обычно подают на колотом льду или на вырезанных узорами листьях салата-латука. Украшение подается в качестве закуски, например к деревенскому окороку, с которым великолепно сочетается. Им также можно украсить и другие холодные блюда.



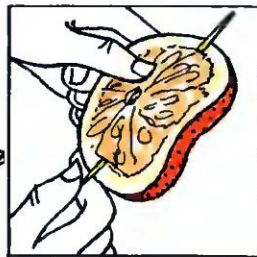
**1** Разрежьте дыню на дольки и удалите семечки. Отделите мякоть от кожуры.



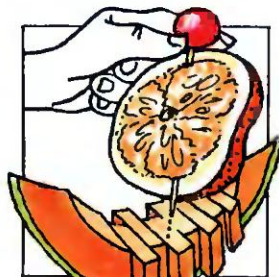
**2** Не надрезая кожуры, разрежьте мякоть дыни на равные кусочки.



**3** Кусочки последовательно сдвигайте вправо и влево.



**4** Проткните палочкой для оливок кружок апельсина, слегка согните и закрепите парус на дыне. На острый палочку водрузите вишенку.







## ЗАКУСКИ

# Лягушки-болтушки

Вам понадобятся:

Яйца

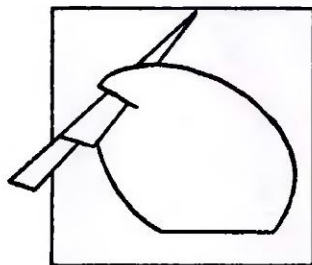
1 помидор

Немного зеленого горошка

1 лук-порей

Кресс-салат

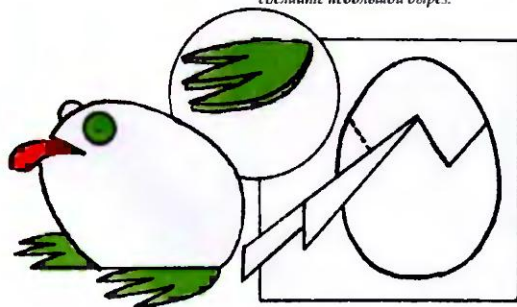
**Э**то украшение подойдет для свежих овощной или холодных блюд. Вместе с ним можно подать сваренное вкрутую яйцо, вырезанное зубцами (кувшинку).



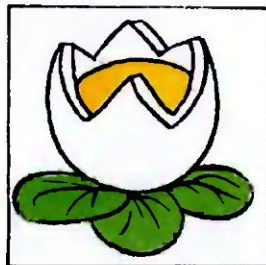
**1** Срежьте основание сваренного вкрутую яйца, а в верхней части сделайте небольшой вырез.



**2** Вставьте в него маленький кусочек помидора («язычок»). Вырежьте ножом углубления для «глаз».



**3** Украсьте в них две зеленые горошины. Из лука-порея сделайте «лапки».



**4** В качестве дополнительного украшения вырежьте сваренное вкрутую яйцо зубцами, поставьте его на листья кресс-салата и вы получите великолепную маленькую кувшинку.



## ЗАКУСКИ

# Маленький мухомор

Вам понадобятся:

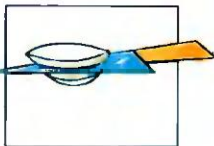
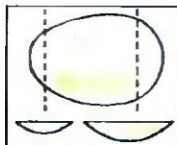
Яйца

Помидоры

Листья салата

1 кулинарный шприц или кулек

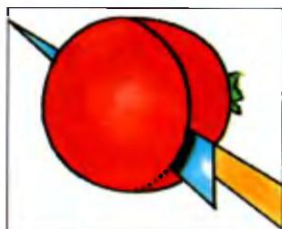
**К**ак аппетитно выглядит это блюдо из сырых овощей! Однако этот мухоморчик украсит и холодные мясные закусочки. Если же вокруг его ножки добавить зелень из листьев салата, то такой грибочек можно подать даже в качестве самостоятельной закуски.



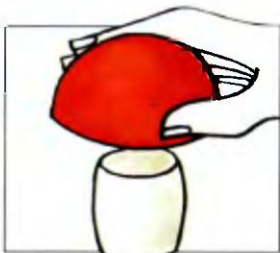
**1** Обрежьте сваренное вкрутую яйцо с обеих сторон и нарежьте тонкими ломтиками.



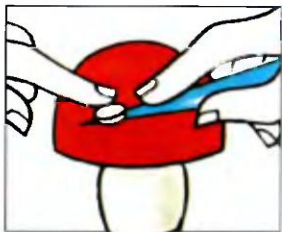
**2** Насадкой для кулинарного шприца вырежьте из этих ломтиков маленькие кружочки. Отложите их в сторону: они послужат украшением шляпки мухомора.



**3** Разрежьте твердый и красный помидор на две неравные части. Та, что побольше, станет шляпкой гриба.



**4** Сделайте в шляпке небольшую выемку и вставьте «ножку» гриба из вареного яйца.



**5** С помощью ножа разместите на помидоре белые кружочки. Добавьте листья салата.





## ЗАКУСКИ

# Зайчик из яйца

Вам понадобятся:

1 сваренное вкрутую яйцо  
на порцию

Томатная паста

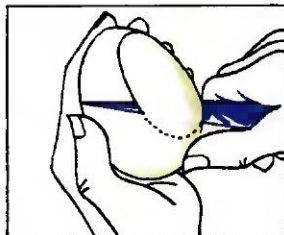
Подкрашенный майонез

1 кулинарный кулек

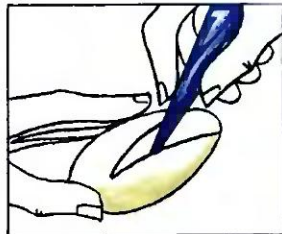


Чтобы подкрасить майонез,  
вам понадобится томатная паста  
или кетчуп.

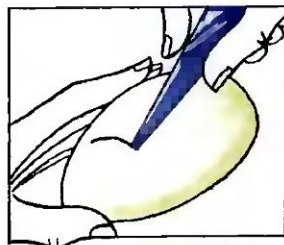
**З**абавные зайчики из вареного яйца великолепно подходят для блюд из свежих овощей, холодного мяса или рыбы. Поданные в качестве закуски в самом начале обеда, они, без сомнения, очень понравятся детям.



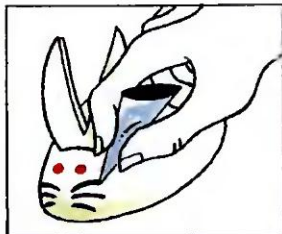
**1** Очистите сваренное вкрутую яйцо.  
Срежьте с его боковой стороны  
небольшой кусочек.



**2** Вырежьте из него ножом «уши»  
в виде латинской буквы V.



**3** В самой узкой части яйца сделайте  
надрез, куда вставьте «ушки» зай-  
чика.



**4** С помощью кулика нарисуйте  
томатной пастой «глазки»,  
а подкрашенным майонезом «усы».



## ЗАКУСКИ

# Приветливые ромашки

Вам понадобятся:

1 яйцо

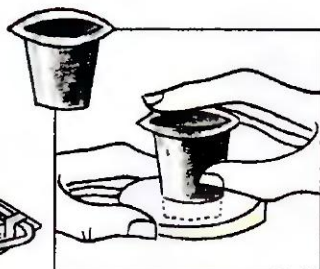
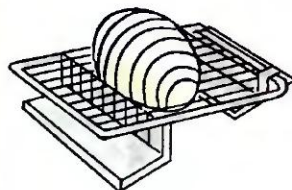
1 лук-порей

Желе

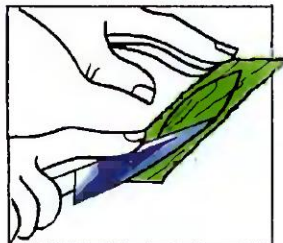
1 вицкерзка

2 формочки

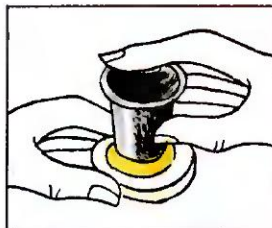
(круглая и продолговатая)



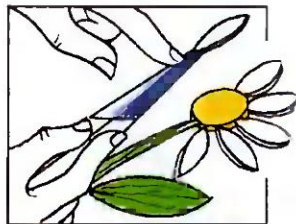
**1** Разрежьте вицкерзкой сваренное вокруг яйца и с помощью продолговатой формочки сделайте из яичного белка лепестки будущей ромашки.



**2** Из зелени бланшированного лука-порея вырежьте ножом стебель и листья, затем скрепите их желе.



**3** Круглой формочкой вырежьте из яичного желтка центральный диск ромашки.



**4** На тарелке аккуратно соберите лепестки вокруг центрального диска, используя для этого нож.





## ЗАКУСКИ

# Мак из помидоров

Вам понадобятся:

Помидоры

Маслины

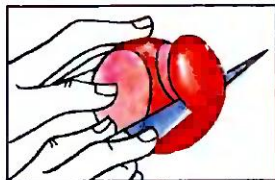
1 лук-порей или огурец

Желе

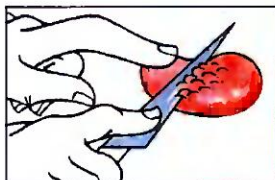
Это очень простое в изготовлении украшение прекрасно подойдет для любых паштетов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы. Перед подачей на стол небольшой кисточкой смажьте лепестки мака желе или водой; это придаст цветку дополнительную свежесть. Мак из помидора великолепно сочетается с другими украшениями.



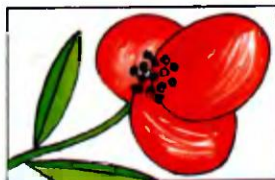
**1** Выберите красный твердый помидор. Помойте его и тщательно оботрите полотенцем. Острым ножом срежьте одну из его сторон.



**2** Сделайте еще два таких «лепестка», стараясь, чтобы они были одинаковыми по размеру, круглыми, с четкими ровными краями.



**3** Осторожно соскребя лезвием ножа внутреннюю часть ломтиков помидора, удалите лишнюю мякоть и выверните лепестки.



**4** Соберите лепестки в цветок и добавьте в центр мелко нарубленные маслины. Выложите стебель и лепестки, вырезанные из зелени лука-порея или огурца.



## ЗАКУСКИ

# Роза из сливочного масла

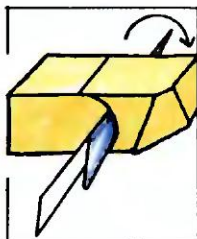
Вам понадобятся:

Пачка сливочного масла  
(250 граммов)

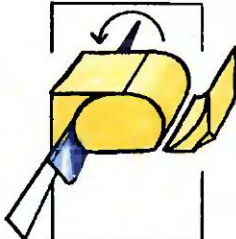
**Э**legantной розой можно украсить тарелку с копченым лососем, окороком, колбасными изделиями, деревянный поднос с сырами... Ее можно также сделать и из топленого свиного сала.



**1** Отрежьте угол от пачки сливочного масла и скатайте его в руках в небольшой конус.



**2** Из оставшейся пачки масла вырежьте ножом полукруг с одной стороны, а потом еще один с другой, чтобы у вас получился цилиндр с одной усеченной стороной.



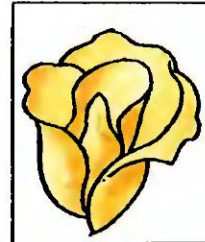
**3** Острым ножом разрежьте его на тонкие ломтики.



**4** Руками сформируйте из ломтика сливочного масла лепесток цветка.



**5** Закрепите первый лепесток, как бы прижимая его к основанию конуса.



**6** Прикрепите остальные лепестки и поставьте розу в холодильник.



**7** Из оставшихся ломтиков масла сделайте листья и прорисуйте на них прожилки.





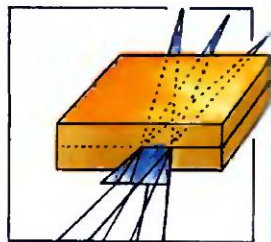
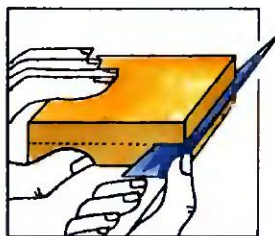
## ЗАКУСКИ

# Морская раковина из желе

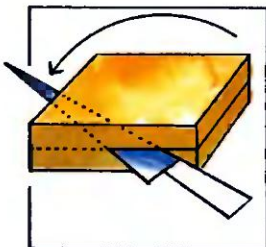
Вам понадобятся:

Желе  
Подкрашенный майонез  
1 кулинарный кулек

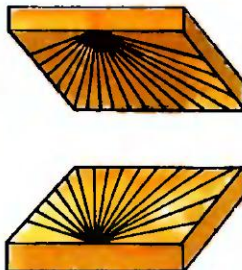
Чтобы сделать «мраморные» прожилки, на находящийся в тарелке соус аккуратно нанесите рисунок подкрашенным майонезом. Затем несколько раз проведите кончиком ножа от центра тарелки к ее краям.



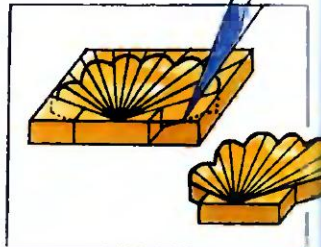
**1** Разрежьте острым ножом брусок желе длиной 6, шириной 5 и высотой 1,5 сантиметра посередине справа налево, совершая волнообразные движения: вверх, вниз и т. п.



**2** Ход влево совершает только острейший кончик ножа, основание лезвия остается в центре (на оси).



**3** Когда брусок разрезан, осторожно разделите полученные половинки.



**4** Затем каждую пластину желе обрежьте ножом по контуру морской раковины и расположите украшение на тарелке с рыбным паштетом.



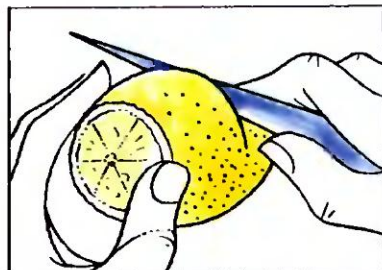
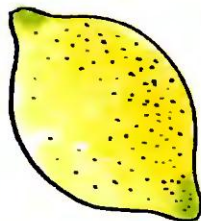
## ЗАКУСКИ

# Лимон с завитком

Вам понадобятся:

1 лимон  
Петрушка  
Кетчуп

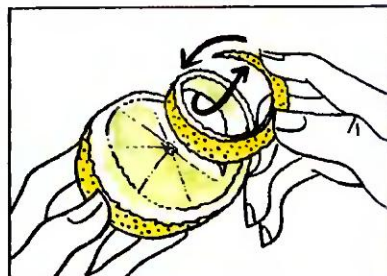
**Л**имонном принято украшать рыбный паштет, закуски из холодной рыбы и морских продуктов. Не забудьте дополнить его небольшой веточкой петрушки и несколькими каплями кетчупа.



**1** Обрежьте крупный лимон с обеих сторон, затем разрежьте его пополам.



**2** У каждой половинки лимона срежьте острым ножом тонкую полоску кожуры, но не до конца.



**3** Из полоски кожуры сделайте завиток.





## ЗАКУСКИ

# Коктейль из креветок

Вам понадобятся:

Креветки

Листья салата

Соус «коктейль»

1 лимон

Петрушка

1 высокий бокал на ножке

### Соус «коктейль»

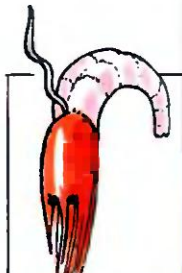
Это обычный майонез, в который добавлены по столовой ложке сливки и кетчуп, 1 капля коньяка, 2 капли соуса табаско, 4 капли во-кестерширского соуса и немного томатной пасты.



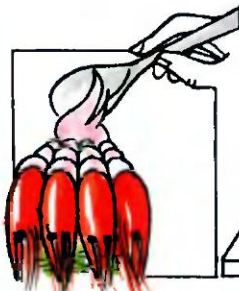
**1** Нарезьте два листа салата и поместите их в бокал.



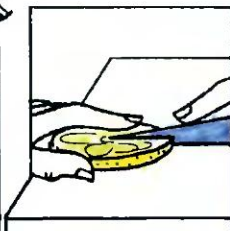
**2** Очистите все креветки (до головы). Вытащите также кишку, которая находится на хвосте.



**3** Расположите креветки снаружи бокала головками вниз. Добавьте в центр соус «коктейль».



**4** Нарезьте лимон дольками и одну из них разрежьте с одной стороны до центра.



**5** Скрутите ее и поместите на креветки. Добавьте немного петрушки.



## ЗАКУСКИ

# Танцующие раки

Вам понадобятся:

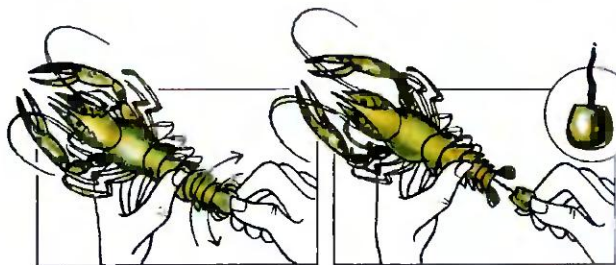
Раки

Сливочное масло или желе

Петрушка

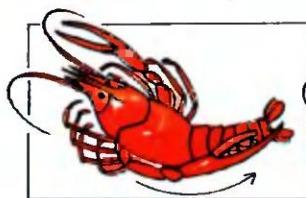
**Р**аков подают горячими на закуску. Перед тем как они примут свою «приподнятую» позу, их смазывают сливочным маслом. Для украшения холодных блюд и закусок раки охлаждают, а чтобы они блестели — покрывают желе. Красный цвет становится при этом более ярким и сияющим.

Чтобы во время варки раки не приобрели неприятный привкус, перед кулинарной обработкой у них необходимо удалить находящуюся в середине хвоста очень горькую кишку.

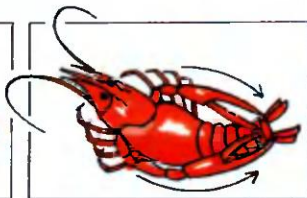


**1** Возьмите рака и, поворачивая то влево, то вправо, с силой вытяните центральную пластинку хвостового плавника.

**2** Этот несложный прием позволит вам вытянуть маленькую черную кишку, находящуюся в середине хвоста. Затем раков отбавивают.



**3** Клепши рака осторожно и аккуратно воткните в хвостовую часть — рак слегка изогнется.



**4** То же самое сделайте и со второй клешней. Разложите раки на тарелке и добавьте немного кудрявой петрушки.





# РЫБА





Основой для большинства из представленных в этом разделе украшений служит лимон. Простые в изготовлении, они дают возможность оригинально, быстро и без особых хлопот украсить всевозможные рыбные блюда, тарелки или подносы с дарами моря. Используйте преимущественно крупные лимоны с ярко-желтой кожурой. Чтобы разнообразить цветовую гамму, добавляйте к ним веточки петрушки либо, если позволяет рецепт кушанья, томатную пасту, кетчуп. Некоторые из украшений можно подавать как самостоятельные блюда (с. 46, 58), другие же с успехом выполняют свое декоративное предназначение, в то же время обогащая вкус приготовленной пищи. Вам остается только комбинировать детали, приняв на вооружение или отвергнув наши рекомендации, и разнообразить гарниры, подаваемые к рыбе.

## РЫБА

# Веточка ландыша

Вам понадобятся:

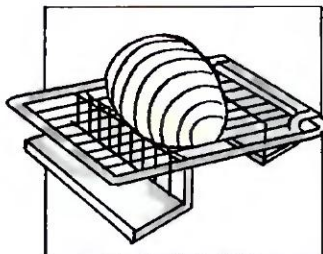
1 яйцо

1 лук-порей

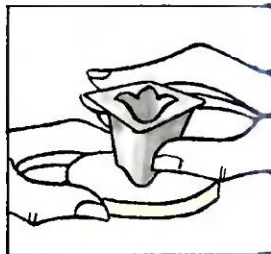
1 нитерезка

1 формочка в виде колокольчика

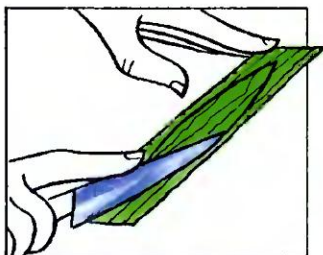
**Э**то украшение наиболее эффектно и уместно смотрится в мае, в сезон ландышей. Оно предназначено для холодной рыбы, форели в желе, лосося, пирога (кулебяки) с рыбой или паштета.



**1** Разрежьте нитерезкой сваренное вкрутую яйцо.



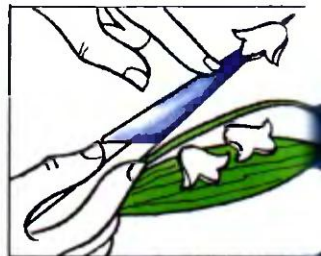
**2** С помощью формочки в виде колокольчика вырежьте из белка цветочки.



**3** Из бланшированной зелени лука-порея вырежьте острым ножом листья и стебли будущих ландышей.



**4** Разместите два-три листа, отогните конец одного из них.



**5** Используйте нож, аккуратно расположите белые колокольчики вдоль стеблей.





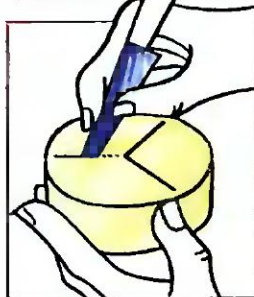
# РЫБА

## Вензель из рыбок

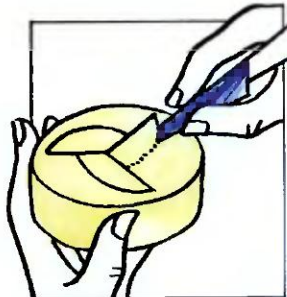
Вам понадобятся:

1 цилиндр диаметром 5 и толщиной 2 сантиметра, вырезанный из твердой картофины

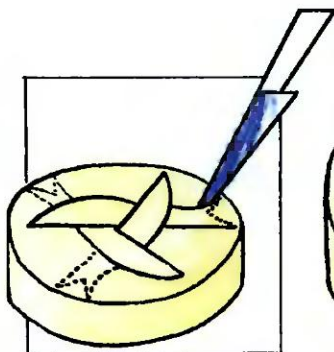
**У**краснение располагают на жареной в гриле рыбе, морском языке... Оно может также украсить и кусок сливочного масла.



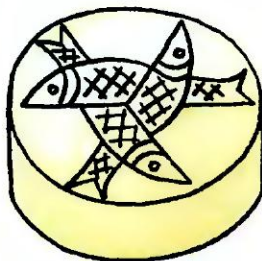
**1** В цилиндре из картошки ножом проведите из центра три прямые линии глубиной около 3 миллиметров.



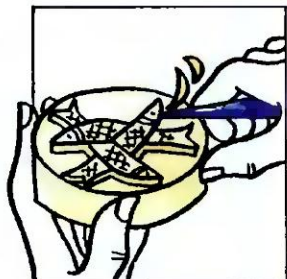
**2** Прочертите ножом закругленные овалы, напоминающие контуры рыбы, до середины соседней линии справа.



**3** Затем начертите ножом хвосты у трех рыбок.



**4** Осторожно сделайте глаза и сетчатый рисунок на боках рыбок.



**5** Срежьте по контуру рыбок лишний картофель, чтобы рисунок стал рельефным. Зажарьте в гриле.



## РЫБА

# Двухцветные кружочки

*Вам понадобятся:*

1 лимон

1 помидор

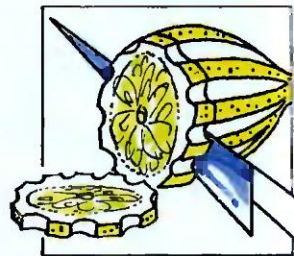
Петрушка

1 нож для снятия цедры

**Н**арядные желто-красные кружки можно выложить сверху или подать на отдельной тарелке, как показано на рисунке. Они придают кушаньям из рыбы приятный вкус и аромат.



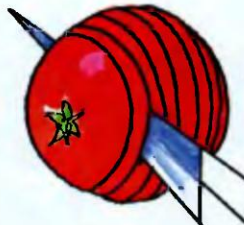
**1** Возьмите крупный ровный лимон и сделайте по окружности продольные выемки на кожуре.



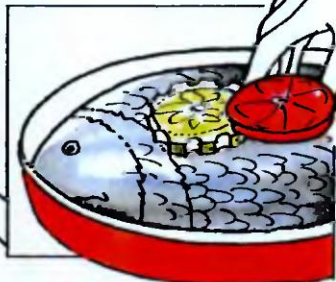
**2** Затем порежьте лимон на тонкие кружочки.

### Рыба по-баски

Смазать сливочным маслом форму и посыпать рубленным луком-шалотом. Положить в форму разделанную рыбу, а поверх нее ломтики лимона и помидоров. Посолить, поперчить и полить белым сухим вином. Запекать в духовке на среднем огне около 20 минут. Вынуть форму из духовки, рыбу посыпать сверху мелко нарубленной петрушкой.



**3** Твердый помидор нарежьте ломтиками одинаковой толщины.



**4** Чередую, разложите на рыбе ломтики лимона и помидоров.





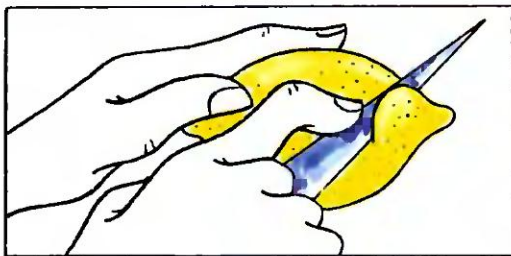
# РЫБА

## Зубчатый лимон

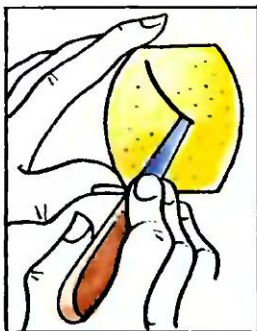
Вам понадобятся:

1 крупный ровный лимон  
Петрушка

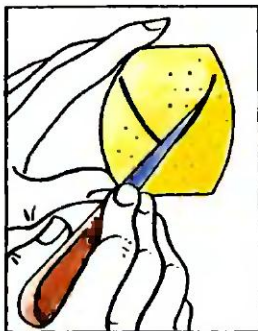
Это очень простое и быстрое в изготовлении украшение подходит для рыбы и других блюд, которые подают с лимоном. Небольшая веточка петрушки создаст приятный цветовой контраст.



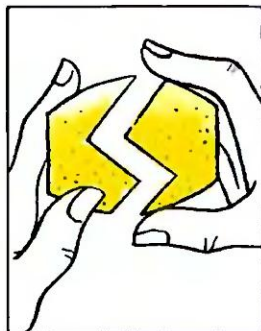
1 Крупный ровный лимон тщательно помойте, оботрите полотенцем и обрежьте ножом с обеих сторон.



2 Кончиком ножа сделайте в лимоне глубокий надрез.



3 Продолжайте делать надрезы попеременно то влево, то вправо.



4 Разделите лимон на две зубчатые половины.



## РЫБА

# Желтая бабочка

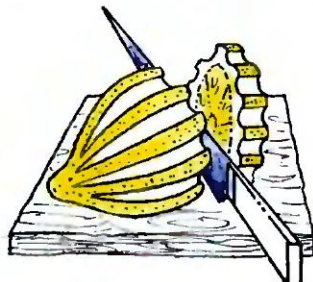
Вам понадобятся:

1 ровный лимон и 1 маслина  
1 нож для снятия цедры

**Л**имонными бабочками украшают обвалянные в муке и зажаренные куски лосося, морского языка. На небольшие тарелки кладут по одной бабочке. На крупные куски, паштет могут «опуститься» несколько таких изящных «созданий».



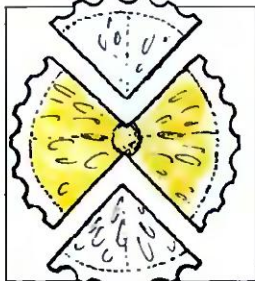
**1** Ровный крупный лимон помойте, оботрите полотенцем. Сделайте равномерные продольные выемки на кожуре.



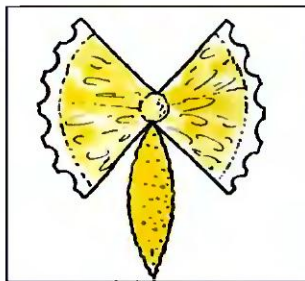
**2** Порезьте лимон кружочками толщиной около 3 миллиметров.



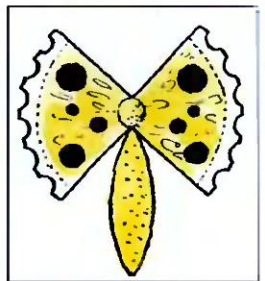
**3** Вырежьте ножом из ломтика лимона две части в виде латинской буквы V.



**4** Удалите две V-образные части.



**5** Для туловища бабочки подойдет лимонная кожура.



**6** Расположите на крыльях маленькие кружочки, вырезанные из маслины.





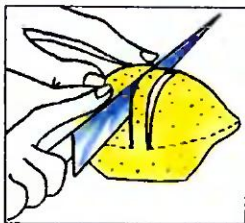
## РЫБА

# Корзинка с ягодами

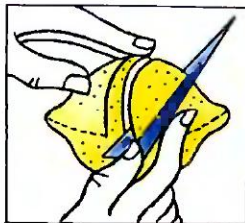
Вам понадобятся:

- 1 лимон
- Кудрявая петрушка
- Томатная паста
- 1 бумажный кулек

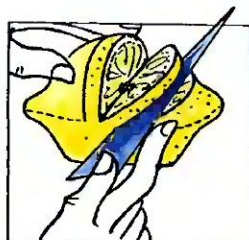
**О**чаровательной лесной корзинкой можно украсить любые блюда из рыбы, как холодные, так и горячие. Ее можно также поставить в центр блюда или подноса с разнообразными «дарами моря». Она выполняет чисто декоративные функции, но каков эффект! Не помешают также несколько ломтиков или долек лимона.



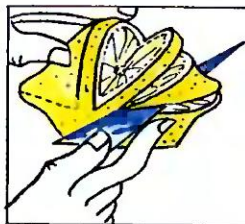
**1** Срежьте одну из боковых сторон лимона (для устойчивости), а с противоположной стороны по центру прорежьте с двух сторон полосу шириной 3 миллиметра (до середины лимона).



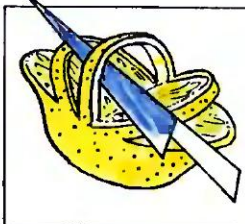
**2** Прорежьте другую полосу шириной 3 миллиметра по диагонали: из лимона выйдет небольшой ломтик.



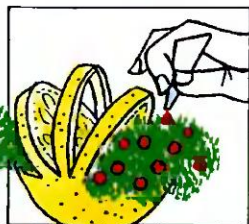
**3** Снова сделайте разрез до середины в этой же четверти лимона.



**4** Удалите еще один маленький треугольный ломтик, освобождая крышечку будущей корзинки.



**5** Проведите то же с другой стороны лимона. Очистите от мякоти ручку корзинки.



**6** Вставьте в корзинку петрушку. С помощью кулика с томатной пастой сделайте «ягоды».



## РЫБА

# Бутон розы

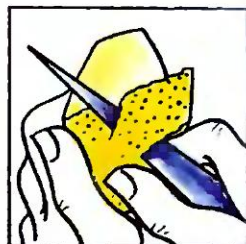
Вам понадобятся:

1 лимон  
Петрушка

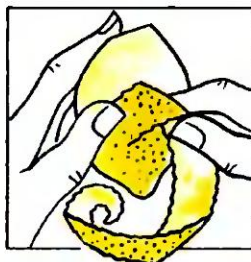
**Р**озочки из лимона — изящные, простые в изготовлении — подходят для любых холодных и горячих рыбных блюд. Вы можете добавить их к другим украшениям в виде цветов, таким, как маки из помидоров (с. 28) или красные розы (с. 70).



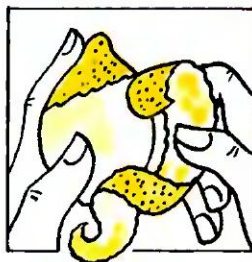
**1** В месте прикрепления лимона к плодоножке вырежьте из кожуры небольшой крючок — основание бутона.



**2** Продолжайте чистить лимон движениями ножа назад и вперед, стараясь не повредить крючок из кожуры.



**3** Продвигаясь справа налево (по часовой стрелке), закончите очистку лимона.



**4** Перевернув лимон вокруг своей оси, отведите кожуру в сторону последнего надреза.



**5** Сверните срезанную кожуру и закрепите на вырезанном в самом начале основании.





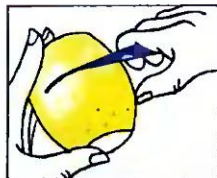
# РЫБА

## Старинный телефон

Вам понадобится:

1 лимон  
Петрушка

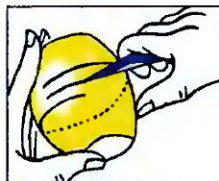
Это забавное украшение напоминает телефонную трубку: половинки лимона соединены как бы шнуром из кожуры, поэтому очень важно не разорвать «связующую нить». Размещают такой «телефон» на предназначенной для двух порций тарелке, на блюде с рыбой или ракообразными, как холодными, так и горячими. Разложите также несколько веточек петрушки. Зелень удачно освежит иногда несколько блеклую желтизну лимона.



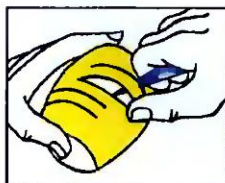
1 Обрежьте лимон с двух сторон и надрезайте кожуру.



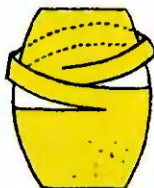
2 Сделайте ножом полный оборот вокруг лимона, затем еще один надрез и еще один полный оборот вокруг лимона параллельно первому надрезу.



3 Просушите кончик ножа между двух полученных таким образом надрезов.



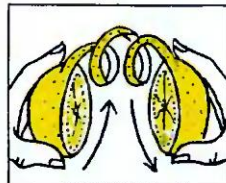
4 Отделите ножом надрезанную с двух сторон полоску кожуры вокруг всего лимона.



5 Аккуратно поднимите ее вверх, стараясь не разорвать.



6 Затем разрежьте лимон на две части на уровне двух стыков.



7 Разделите две части и слегка скрутите соединяющий их «шнур».



## РЫБА

# Слойка-ромб

Вам понадобятся:

Слоеное тесто

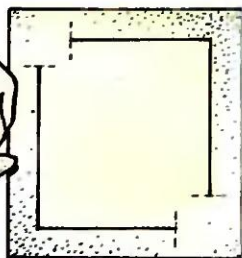
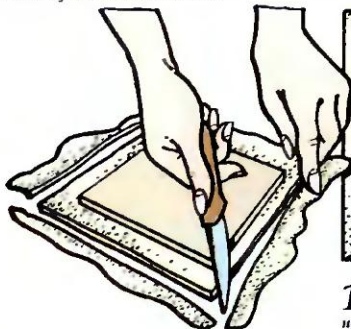
1 яйцо для смазки

Гарнир (ракообразные, рыба...)

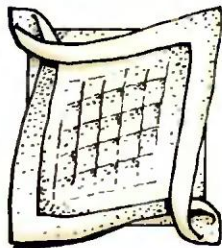
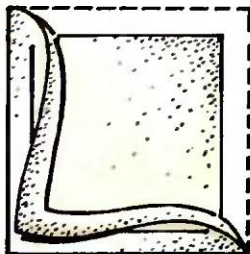
### Слоеное тесто

К 500 граммам муки добавить 10 граммов соли и 20 миллилитров воды. Замесить тесто, скатать из него шар и отложить на 30 минут, прикрыв салфеткой. Раскатать тесто в виде прямоугольника толщиной 1 сантиметр. Положить в центр 350 граммов предварительно размягченного сливочного масла (или маргарина). Завернуть края теста со всех сторон в виде конверта. Слегка посыпав сверху мукой, снова раскатать тесто с маслом в длинную тонкую полоску, сложить ее вдвое, перевернуть сложенное тесто боковой стороной, еще раз раскатать и снова сложить вдвое (эта операция называется «дать тесту два оборота», так как оно дважды складывается и раскатывается). Завернуть тесто в фольгу и поместить на 20 минут на нижнюю полку холодильника. Вынуть тесто из холодильника и снова дважды сложить и раскатать. Вновь на 20 минут поместить тесто в холодильник. Затем еще раз «дать два оборота». Перед использованием тесту дают отдохнуть 10 минут.

**Д**екоративная и оригинальная по форме слойка идеально подходит для блюд из рыбы, ракообразных с соусами. Слоеное тесто вы можете либо приготовить самостоятельно, либо купить в магазине.



**1** В квадрате из слоеного теста вырежьте ножом другой, несколько меньших размеров, не доводя линий до конца с двух противоположных сторон.



**2** Смажьте тесто водой и отогните два края таким образом, чтобы они скрестились. Смажьте взбитым яйцом. Вилкой сделайте на тесте сетку. Выпекайте в горячей духовке. Приоткройте верх слойки и заполните ее любым гарниром.





# РЫБА

## В папильотке из пергаментя

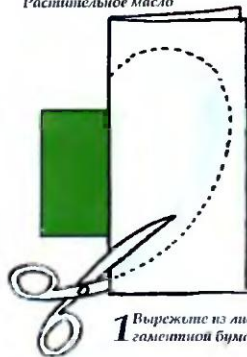
Вам понадобятся:

Пергаментная бумага

Гарнир

Растительное масло

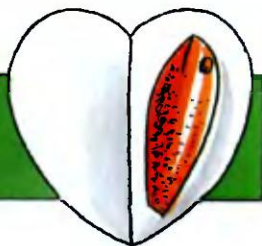
Всевозможные обертки из пергаментной бумаги или фольги используются очень широко и разнообразно. Для предлагаемого вашему вниманию рецепта необходимы ветчина, пюре из помидоров и поджаренная на гриле рыба, скажем барабулька.



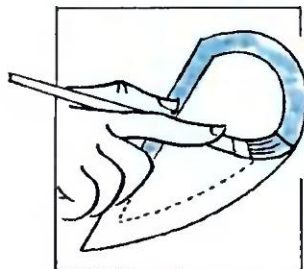
1 Вырежьте из листа пергаментной бумаги сердце.



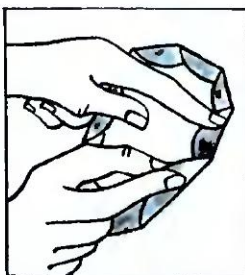
2 Положите на его правую часть ломтик ветчины, а сверху пюре из помидоров.



3 На торе поместите поджаренную на гриле барабульку.



4 Сложите бумажное сердце пополам и проведите по краям смоченной в воде кисточкой.



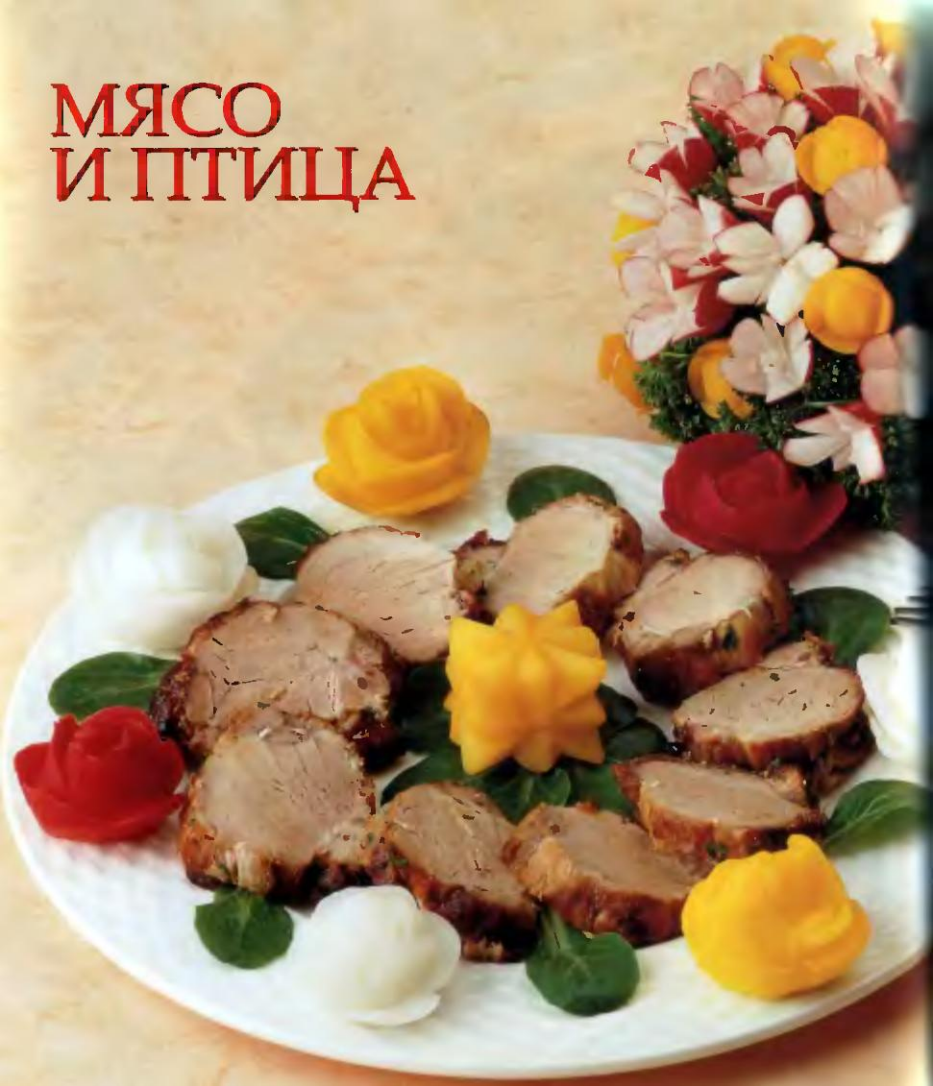
5 Загните пальцами края бумажного сердца.



6 Смажьте его растительным маслом и поставьте в умеренно нагретую духовку на 20 минут.



# МЯСО И ПТИЦА







**У**крашения для мяса и птицы обычно выбирают в зависимости от способа приготовления того или иного блюда. Для мяса под соусом совершенно не подходят украшения, в которых используются листья кресс-салата, поскольку в подобных блюдах они быстро теряют свежесть и привлекательность. В этом случае необходимо подавать гарнир отдельно в чашке или другой тарелке. К жаренному на гриле мясу, напротив, великолепно подходят разного рода украшения, изготовленные из свежих овощей и листьев салата. Птица, в частности утка, прекрасно сочетается с апельсинами (выложенными в ряд в виде ограды ломтиками, которые в этом случае можно считать частью гарнира, или в виде фонарика). Разумеется, вы вправе использовать также несколько разных украшений. Например, можно украсить окорок с косточкой гроздью винограда, сделанной из огурца, и добавить к ней розы из помидоров.

# МЯСО И ПТИЦА

## Золотые бутоны

Вам понадобятся:

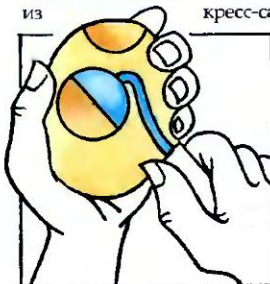
Картофель

Пищевой краситель (или шафран)

Кресс-салат или петрушка

1 парижская ложка

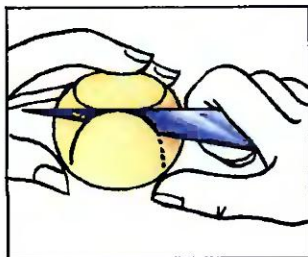
**З**олотые бутоны из сырого картофеля эффектно выглядят на горячих блюдах: жареной говяжьей отбивной с косточкой, бараньей ножке... Не подавайте их вместе с мясом в соусе или же поместите на отдельную тарелку с гарниром из кресс-салата или петрушки.



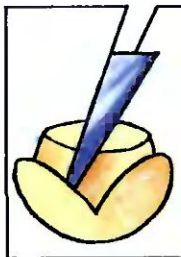
**1** В очищенном картофеле вырежьте шарики с помощью парижской ложки.



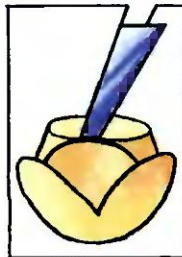
**2** У каждого картофельного шарика острым ножом срежьте верхушку.



**3** Затем по окружности ширики сделайте три дугообразных надреза.



**4** Удалите вокруг лепестков тонкий слой картофеля.



**5** Вырежьте ножом три других лепестка (в шахматном порядке).



**6** Сделайте сеточку в центре бутона, покрасьте его пищевым красителем.



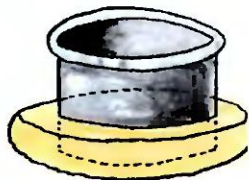
## МЯСО И ПТИЦА

# Полевые цветы

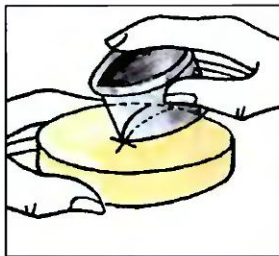
Вам понадобятся:

- Реза
- 1 лимон
- Кресс-салат
- 1 формочка

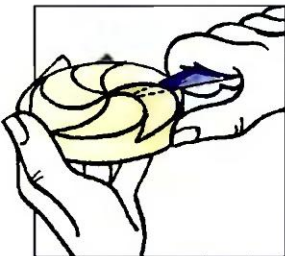
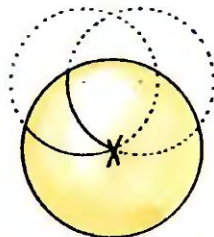
**Э**то украшение, изящное и оригинальное, подходит и для мяса, и для птицы. Добавьте к этим очаровательным полевым цветам несколько листочков кресс-салата.



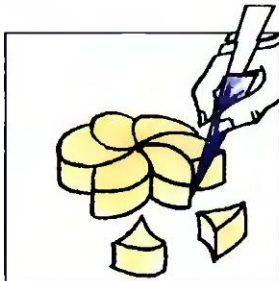
**1** С помощью круглой формы вырежьте из репы толстую пластину.



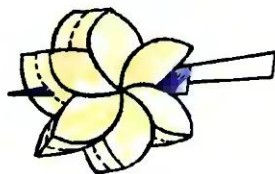
**2** Используя круглую форму меньших размеров, сделайте отметки глубиной 3 миллиметра, взяв за ориентир центр пластины. Вы можете расположить отметки и более близко друг к другу.



**3** Держа нож под наклоном, вырежьте, начиная от центра, лепестки со скосенным краем.



**4** Срежьте лишнее по контуру и немного убавьте толщину заготовки. На 2 часа поместите цветок из репы в кипящую воду с соком лимона. В центр поместите кружок из кожуры лимона.







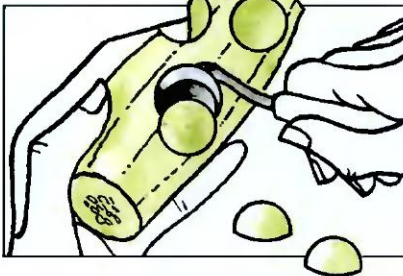
## МЯСО И ПТИЦА

# Гроздь винограда

Вам понадобятся:

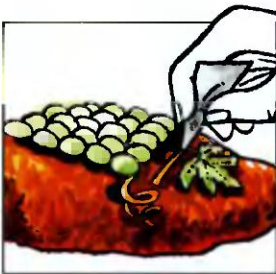
- 1 огурец
- 1 лист сельдерея
- Майонез
- Растительное масло
- 1 парижская ложка
- 1 кулинарный кулек
- 1 кисточка

**Н**есложное и быстрое в изготовлении, это украшение располагают на холодных блюдах предпочтительно крупных размеров: бараньей ножке, окороке с косточкой, паштете...



**1** В очищенном от кожицы огурце парижской ложкой вырежьте полушар и разложите их в виде виноградной кисти на бараньей ножке, предварительно смазанной растительным маслом. Добавьте небольшой листик сельдерея.

Чтобы украшение выглядело еще эффектнее, добавьте к нему, например, маки из помидоров, которые своей яркой окраской подчеркнут зеленый цвет виноградной кисти.



**2** С помощью кулинарного кулика с майонезом подрисуйте к кисти «усики».



**3** Осторожно смажьте украшение в растительном масле. До подачи на стол храните в холодильнике.



## МЯСО И ПТИЦА

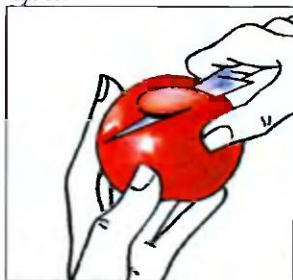
# Алые розы

Вам понадобятся:

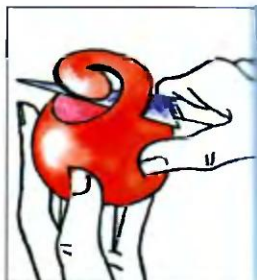
1 твердый красный помидор

1 лук-порей

**Р**озы, вырезанные из помидоров, великолепно украсят любые холодные блюда (окорок с косточкой, холодное мясо...). Из нескольких роз можно составить симпатичный букет.



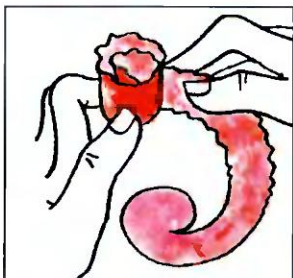
**1** Вырежьте маленький кружок — основание розы.



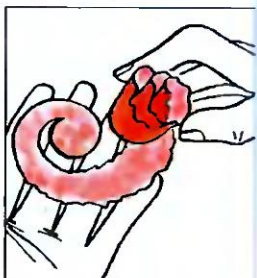
**2** Не отрезая его, продолжайте срезать острым ножом кожицу вокруг помидора.



**3** Чтобы края «лепестков» были волнистыми, нож должен двигаться в направлении назад-вперед.



**4** Из срезанной кожицы помидора начните аккуратно формировать цветок, начиная с внутренней части.



**5** Роза будет держаться на основании из маленького кружка. Из бланшированной зелени лука-порея вырежьте стебли и листья.





## МЯСО И ПТИЦА

# Букет тюльпанов

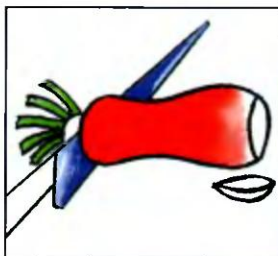
Вам понадобятся:

Редис

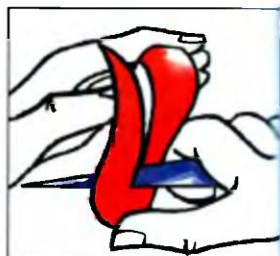
Кресс-салат

Палочки для оливок

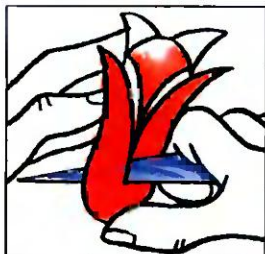
**Т**акое украшение подойдет для любого блюда из холодного мяса или свежих овощей, кресс-салата. Наконец, его можно просто поставить на стол с холодными закусками.



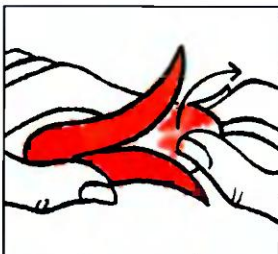
**1** Обрежьте красный твердый редис с двух сторон.



**2** Затем с одной стороны расщепите его (не до конца!) ножом.



**3** Таким же образом расщепите с трех других сторон.



**4** Удалите центральную часть редиса, выкрутив ее рукой.



**5** Поместите в основание тюльпана палочку для оливок и вставьте «цветок» в букет из листьев кресс-салата.



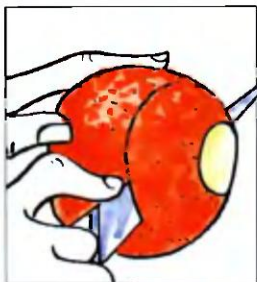
## МЯСО И ПТИЦА

# Фонарик со звездочками

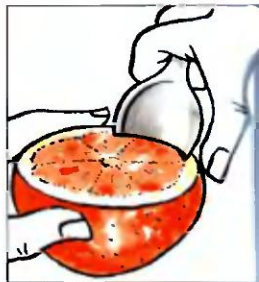
Вам понадобятся:

- 1 крупный апельсин
- 1 круглая формочка
- 1 формочка в виде звездочки
- 1 свечка с подставкой

Этот фонарик по-особому осветит стол с холодными закусками, великолепно украсит блюдо с апельсинами. Используйте его преимущественно для праздничных случаев. Такое же украшение можно сделать из мандарина.



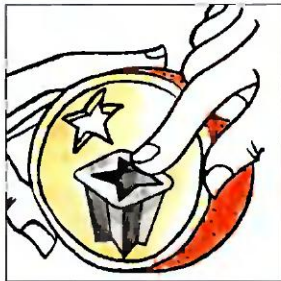
**1** Срежьте основание апельсина и разрежьте его на две неравные части (1/3 и 2/3).



**2** С помощью ложки очистите от мякоти более крупную часть.



**3** Круглой формочкой выдавите в ней отверстие (дымоход).



**4** Формочкой в виде звездочек выдавите на стенках повторяющийся рисунок.



**5** В центр меньшего кусочка (с мякотью) воткните свечку на подставке. Сверху установите «купол» со звездочками.





# МЯСО И ПТИЦА

## Фруктовая изгородь

Вам понадобятся:

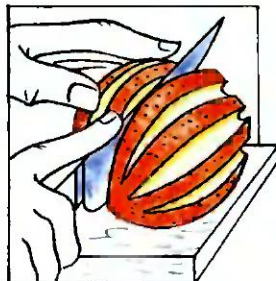
1 твердый апельсин

1 нож для выемок

**Ф**руктовой изгородью можно украсить как холодные, так и горячие блюда с апельсинами (запеченная утка, паштет...). Для этой цели подойдут и лимоны.



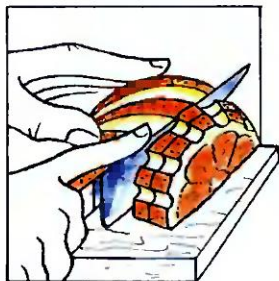
**1** Сделайте в кожуре продольные борозды по всей окружности апельсина.



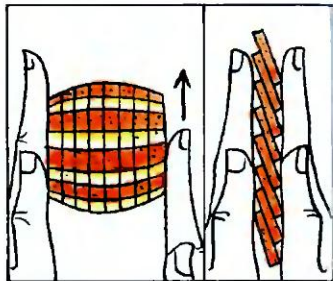
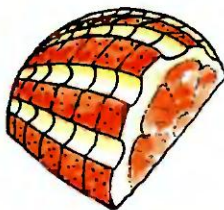
**2** Разрежьте его пополам вдоль бороздок.



**3** У обеих половинок отрежьте концы.



**4** Разрежьте каждую половинку на ломтики одинаковой толщины, стараясь не отделять их друг от друга.



**5** Сделав правой рукой движение вверх, слегка сместите ломтики. Разложите «изгородь» на блюде.



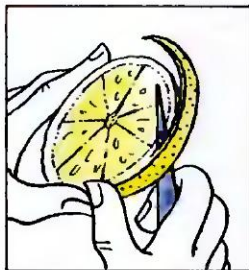
## МЯСО И ПТИЦА

## Под счастливой звездой

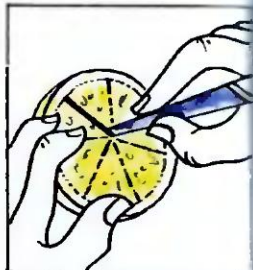
Вам понадобятся:

1 апельсин или 1 лимон

**В** качестве исходного «материала» для этого украшения подходят и апельсины, и лимоны. Оно используется для таких блюд, как утка с апельсинами, морской язык, лиманда.



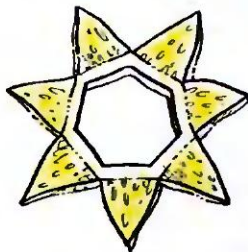
**1** Разрежьте на ломтики лимон или апельсин и срежьте с одного из ломтиков тонкий слой цедры до белой оболочки.



**2** По контуру долек разрежьте ломтик ножом — от края к центру.



**3** Осторожно выверните маленькое треугольнички, которые станут лучами звезды.



**4** Полностью вывернутый ломтик расположите на блюде. Лучи звезды должны быть направлены наружу.



**5** Вставьте в центр ломтик, вырезанный шестигольником, и выпрямите его пальцами.





## МЯСО И ПТИЦА

# Гордый петушок

Вам понадобятся:

1 цыпленок

Горчица

Белые панировочные сухари

1 яйцо

1 маслина

1 кориштон

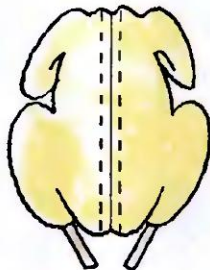
Кресс-салаат

1 колотушка

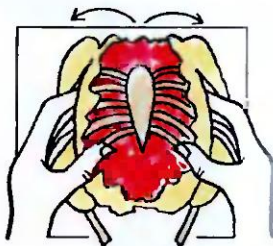
### Соус «дьябль» (дьявольский)

Выпарить на сковороде залитый уксусом мелко нарубленный лук-шалот. Добавить полстакана томатного соуса или сока. Процедить через тонкое сито. Приправить кайенным перцем (на кончике ножа).

Этого цыпленка подают вместе с кресс-салаатом и соусом «дьябль». Глаза делают из ломтиков сваренного вкрутую яйца, зрачки — из маслин, а язык — из выложенных веером ломтиков кориштона.



1 Большим ножом разрубите спинной хребет цыпленка и удалите его.



2 Расправьте руками обе половинки цыпленка.



3 Отбейте тушку цыпленка деревянной колотушкой. Кончиком ножа сделайте возле ножек два разреза, чтобы можно было просунуть вилку тушки косточки куриных ножек.



4 Обмажьте цыпленка горчицей, обсыпьте белыми панировочными сухарями и зажарьте в духовке.



# ГАРНИРЫ







**У**крашения, предлагаемые вашему вниманию на следующих страницах, изготовлены главным образом из моркови, репы или картофеля. Они служат в качестве самостоятельного гарнира к блюдам (с. 92, 94) либо применяются только для украшения. Как правило, с их помощью оформляют кушанья из овощей, однако используют и для других целей (стол с холодными закусками, блюда из мяса или рыбы). Изготовление некоторых из них требует довольно тонкой работы, именно поэтому очень важно тщательно выбирать исходные продукты. Овощи должны быть твердые, ровные, крупные. Перед началом работы хорошо промойте их в воде. Пользуйтесь только острыми ножами. Чтобы подкрасить светлые овощи, например картофель, применяйте приправы и пряности (шафран, паприку, карри), а также пищевые красители. В качестве гарнира лучше всего использовать пряные травы (петрушку, лавровый лист...) или различные виды зеленого салата.

## ГАРНИРЫ

# Сосновая шишка

Вам понадобятся:

1 ровная морковь

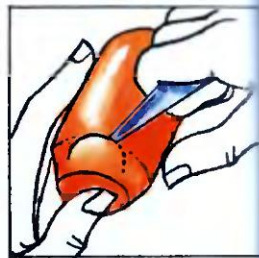
Кресс-салат

Палочка для оливок

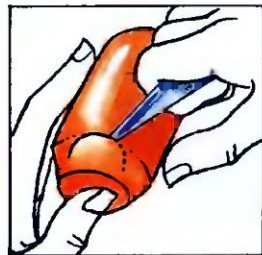
**Э**то украшение подходит для самых разнообразных блюд из мяса, овощей. Собранные по три или по пять штук и размещенные с помощью палочек для оливок среди листьев кресс-салата, шишки образуют довольно эффектные «букеты».



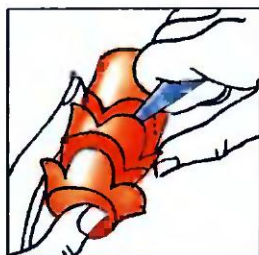
**1** Вырежьте из моркови цилиндр и скруглите края у основания.



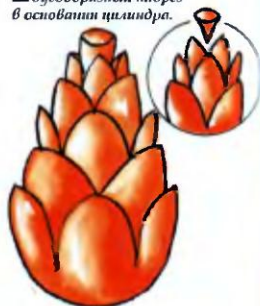
**2** Острым ножом сделайте дугообразный надрез в основании цилиндра.



**3** Удалите ножом назад него тонкий слой мякоти моркови.



**4** Продвигаясь вверх, продолжайте вырезать более длинные чешуйки шишки, располагая их в шахматном порядке.



**5** Завершите шишку трем масляными чешуйками, удалив мякоть между ними.



## ГАРНИРЫ

# Необычный бриллиант

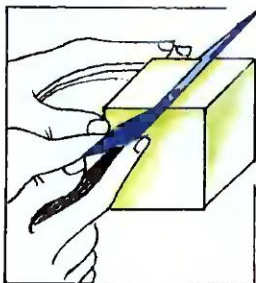
Вам понадобятся:

1 вырезанный из репы куб

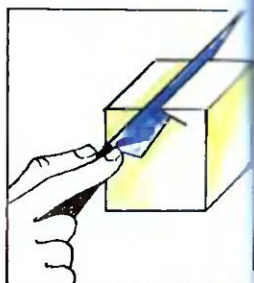
1 свекла

Кресс-салат

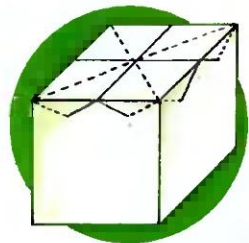
**В**ырезанным из репы «бриллиантом» украшают утку и мясо, в качестве гарнира к которым используется репа. Добавив ломтик свеклы и листья кресс-салата, вы сделаете цветовую палитру блюда еще более разнообразной и эффектной.



**1** На кубе из репы сделайте легкий надрез влево и вниз.



**2** Другой надрез направлен вправо и вниз.



**3** Сделайте два таких же надреза сверху, затем переверните куб и повторите предыдущие операции.



**4** Удалите вырезанные уголки. Первая грань бриллианта готова.



**5** Таким же образом обработайте остальные грани.





ГАРНИРЫ

# Китайская астра

Вам понадобятся:

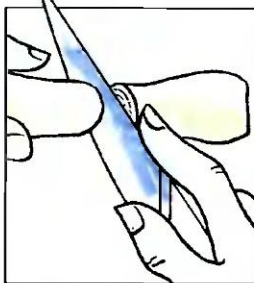
1 небольшой лук-порей

Кресс-салат

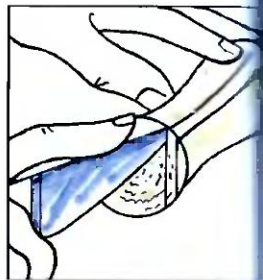
Свекольный сок

Палочка для оливок

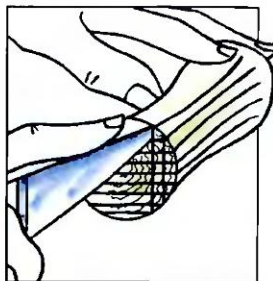
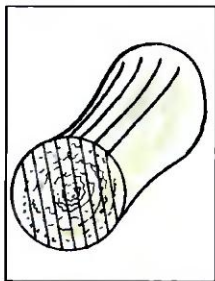
**Ц**веты с помощью палочек для оливок помещают в чашечки с листьями кресс-салата или размещают в качестве украшения на блюдах, приготовленных на основе лука-порея. Вместе с розами из картофеля они составят чудесный букет.



**1** У лука-порея срежьте корни. От его основания отрежьте кусок длиной 3 сантиметра.



**2** Острым ножом сделайте частые надрезы, не доходя до основания.



**3** Переверните кусок и снова его надрежьте. Вымочите полученный цветок в течение дня в холодной воде. Вставьте в основании палочку для оливок.



**4** Распушите верхнюю часть лепестков пальцем, смоченным в свекольном соке.



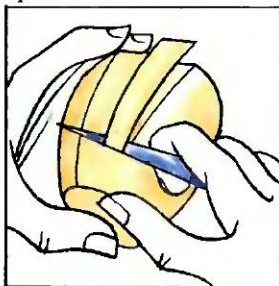
## ГАРНИРЫ

# Лесовички-боровички

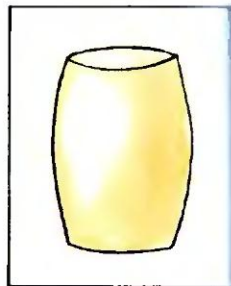
Вам понадобятся:

Картофель (1 продолговатая и  
1 круглая картофелины на грибок)  
Приправа пастрель (для окраски  
ножек и шляпок грибов)  
Кудрявая петрушка  
1 парижская ложка

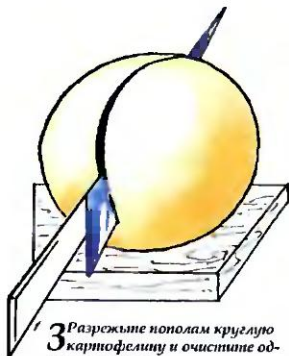
**В**еликолепное забавное украшение для жареной говядины отбивной на косточке с грибами. Декоративные белые грибы, если их разместить среди веточек кудрявой петрушки, могут также преобразить металлическое блюдо с жареными грибами.



1 Из продолговатой картофелины вырежьте цилиндр.



2 Скруглите края цилиндра.



3 Разрежьте пополам круглую картофелину и очистите одну из половинок.



4 Парижской ложкой сделайте в ее внутренней части углубление.



5 Соедините вместе части гриба и окрасьте их.





# ГАРНИРЫ

## Башмачки Золушки

Вам понадобятся:

Картофель

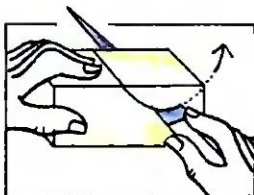
Пюре из моркови

Белые панировочные сухари

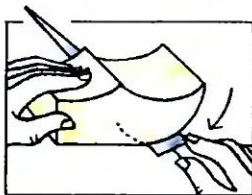
1 парижская ложка

1 кондитерский кулек

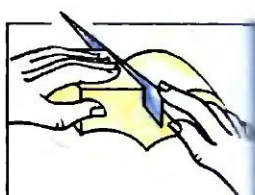
**Б**ашмачки Золушки — очень эффектное дополнение праздничных блюд. Поданное с жареной птицей (цыпленком, индейкой) или мясом, это украшение — одновременно и гарнир. В зависимости от блюда, которое вы готовите, внутреннюю часть башмачков можно начинить пюре из разных овощей и подчеркнуть таким образом игру контрастов (пюре из моркови — оранжевый цвет, из стручковой фасоли — зеленый...).



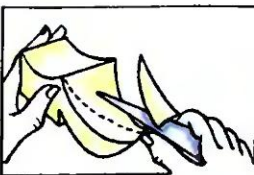
**1** Держа нож горизонтально, сделайте полукруглый вырез в прямоугольном бруске из картофеля.



**2** Вырежьте заднюю часть башмачка, затем низ его передней части (по кривой от «носка»).



**3** Закончив вырезать скругленную «подшивку» передней части башмачка, сделайте «каблук» в достаточно толстого квадрата.



**4** Срежьте верх передней части, чтобы «носик» стал острым, скруглите края и обсыпьте башмачок сухарями.



**5** Поджарив башмачок во фритюре, удалите его внутренней частью парижской ложки.



**6** Начините башмачок пюре и перед подачей на стол разогрейте в духовке.

**BORDEAUX**  
PRODUCTION BORDEAUX CONTRÔLÉE  
M. DELAIR  
MAÎTRE À SAISON 1980/81  
30 10 85  
BOUTEILLES AU CHATEAU



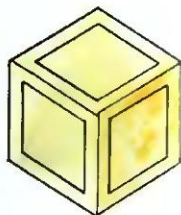
## ГАРНИРЫ

# Шарик в клетке

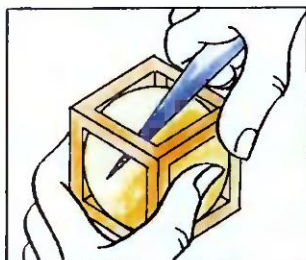
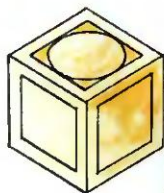
Вам понадобятся:

1 крупная картофелина  
(выберите сорт, который  
не разваривается при варке).

**Э**то замечательное украшение особенно подходит для мяса с гарниром из мелкого жареного картофеля (шариками). Его изготовление требует аккуратности и определенных навыков. Особенно важно, чтобы вырезания шарика не «прутья» клетки.



**1** На каждой стороне вырезанного из картофелины куба (4х4х4) начертите кончиком ножа квадраты, немного отступив от края.



**2** Вырежьте ножом углы и удалите лишнюю мякоть картофеля. Многократно повторяйте эту операцию до тех пор пока в центре куба не появится шар.

**3** Подровняйте шар, стараясь не сломать стенки куба. Шарик должен свободно вращаться внутри «клетки», однако не выпадать из нее. Обжарьте украшение во фритюре.





# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И ПРОСТЫЕ УКРАШЕНИЯ





Успех стола, стойки или буфета с холодными закусками очень часто зависит от внешней привлекательности блюд. В подобных случаях особенно важно позаботиться об украшении и самого стола, и сервированных на нем закусок. Для размещения блюд используйте по возможности достаточно широкий стол, накрытый белой скатертью. Следите за тем, чтобы высокие блюда располагались на заднем плане, бокалы и подносы спереди. Не забудьте поставить на стол несколько украшений, таких, как зеленый крокодил, корзинки с цветами из овощей, которые, даже если и не предназначены для того, чтобы их ели, непременно произведут выгодное впечатление. Что касается самих блюд, то постарайтесь «поиграть» цветами, используйте побольше петрушки и других пряных трав. Для создания цветочных пятен прибегайте к томатной пасте или кетчупу. Добавьте к блюдам нарезанные разными способами лимоны, ведь они в одно и то же время и украшение, и еда. Наконец, чтобы придать блюдам блеск, покройте их там, где это возможно, тонким слоем желе или смажьте растительным маслом.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И ПРОСТЫЕ УКРАШЕНИЯ

## Пчелиный улей

Вам понадобятся:

Сливочное масло

Миндаль

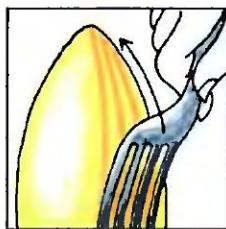
Маслины

Ягоды можжевельника

Шоколад

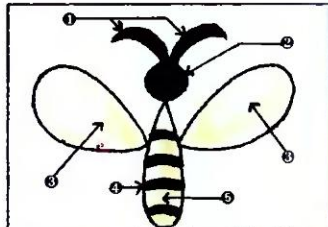
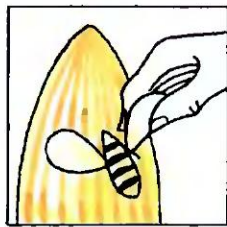
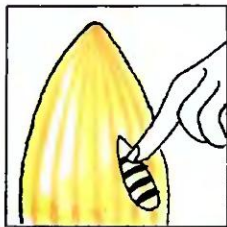
1 кондитерский кулек

**Н**а столе с холодными закусками улей с пчелами, сделанный из сливочного масла, несомненно, вызовет восхищение гостей. Лучшее место для него — поднос с сырами или колбасными изделиями. Его можно использовать и в качестве украшения стола за завтраком.



**1** Скапайте пачку размягченного сливочного масла в конус и выложите на нем бороздки.

**2** Разрежьте миндальные орехи пополам (для туловища пчел). На каждую половинку нанесите полоски из растопленного шоколада.



**3** Укрепите туловище каждой пчелы на улье, осторожно вдавливая его в сливочное масло.

**4** Воткните тонкие пластинки миндаля в качестве крыльев и завершите оформление: (1) полоски из маслины; (2) ягоды можжевельника; (3) тонкие пластинки поджаренного миндаля; (4) шоколад; (5) половинка миндального ореха.



